

JULEFROKOST 1

Marinerede sild med løgringe og karrysalat.
Stegt rødspættefilet med remoulade og citron.
Grønlangkål med hamburgerryg,
stegt medister, brunede kartofler, rødbeder og sennep.
Hjemmelavet ris à l'amande med kirsebærsauce.

PRIS PR. PERSON KR. 140,-

Min. 6 pers.

Til afhentning

Brød og smør kr. 12,- pr. person



JULEFROKOST 2

Marinerede sild med løgringe og karrysalat.
Stegt rødspættefilet med remoulade og citron.
Røget laks med sennepsdressing og asparges.
Grønlangkål med kogt hamburgerryg,
stegt medister, brunede kartofler, rødbeder og sennep.
Lun leverpostej med bacon og champignon i fad.
Ribbensteg med rødkål,
Hjemmelavet ris à l'amande med kirsebærsauce.

PRIS PR. PERSON KR. 180,-

Min. 10 pers.

Brød og smør kr. 12,- pr. person

JULEFROKOST 3

Marinerede sild med løgringe og karrysalat.
Stegt rødspættefilet med remoulade og citron.
Rejer med mayonnaise.
Røget laks med asparges og sennepsdressing.
Tarteletter med høns i asparges.
Grønlangkål med letsaltet flæsk, stegt medister,
brunede kartofler, rødbeder og sennep.
Lun ribbenssteg med rødkål.
Hjemmelavet ris à l'amande med kirsebærsauce.

PRIS PR. PERSON KR. 210,-

Min. 10 pers.

Brød og smør kr. 12,- pr. person



SUPPLEMENT TIL JULEFROKOSTEN

Stuedevidkål	20,-
Rejer med mayonnaise og citron	30,-
Tarteletter	30,-
Parmaskinke med melon	25,-
Røget laks med slikasparges	25,-
Lun leverpostej med bacon	25,-
Mørbradbøf á la creme	30,-
Ribbensteg med rødkål	25,-
Grønlangkål med tilbehør	80,-
Frikadeller med rødkål	25,-
Osteanretning 3 slags	35,-
Hjemmelavet ris à l'amande med kirsebærsauce	35,-

RING OG FÅ ET GODT TILBUD PÅ JULEFROKOSTEN
BIERSTED KRO TLF.: 98 26 80 10