

GL. BRYDEGAARD BYDER PÅ JULEFROKOST

JULEMENU

Forret

Jordskokkesuppe m/urtebrød

eller

Bagt torsk med rødbedecarpaccio og sennepssauce

•

Hovedret

Rosastegt andebryst m rødkål, kvæder, saltede klatkager & æblesky

eller

Langtidsbagt vildsvin m rosenkål og valnøddemüsi

•

Dessert

Kirsebær, vanilje og mandler

eller

Citruscarpaccio m chokofragilité

Julemenu – Julebuffet sprængfyldt med hjemmelavede lækkerier

Inviter dine venner,
familie eller kollegaer til en dejlig
julemiddag på Gl. Brydegaard.
Vi garanterer forstemningen
Inviter kollegaer, venner, familie



**Fredage & Lørdage
den 18–19 nov.**

25–26. nov.

2–3. dec.

9–10. dec.

Kr. 299 pr. kuvert eksl. Drikkevarer

Ring for bordbestilling

JULEBUFFET

Starter

Sild med æble/karry
Satsstegte sild (Bornholmsk specialitet)
med hjemmerørt sennep og beder
Røde sild med rødøløg og capers
Hjemmerøget laks med rugknas

•

Bunden lægges

Andebryst med grønkål"slaw"
Ribbensteg med sprød rødkål, nødder
og tranebær. Kartoffels- græskar mash
Krydret grov æbelflæsk
Kyllingepostej med svampe og timian

•

Dessert

Vild ris a´la mande med appelsinsirup
2 x ost med valnødder, syltede
kanelabrikoser og rødbedemarmelade

Tilmeld dig vores **nyhedsbrev** på www.gammelbrydegaard.dk og vær den første der får nyhederne

Tilmelding til arrangementerne på telefon 64 77 14 75 – 21 42 49 75 eller mail: info@gammelbrydegaard.dk

Følg vores blog på <http://glbrydegaard.wordpress.com/>

GL. BRYDEGAARD · Helnæsvej 4 · Hårby

