

10. NOVEMBER - 23. DECEMBER

Julebuffet

Minimumbestilling er 25 kuverter

Alle priser er inklusiv moms

FORRET

Forretten er tallerkenanrettet

Gravad laks

med friskost, julesalat, friteret grønkål, syltede æbler og citron

Forretten serveres med Den Gamle Bys surdejsbrød og pisket smør

HOVEDRET

Hovedretten serveres som en buffet

Langtidsstegt andelår

med lun rødkål og kryddersauce
serveres med hvide kartofler og brunede kartofler

Den Gamle Bys julemedister

med syltet sortkål og Den Gamle Bys sennep

Samsø græskar

Bagt med peber og timian,
vendt med persille, ristede valnødder og syltede tyttebær

Julesalat

Rosenkål, sprød endivie og syltede æbler,
anicia linser og urtevinaigrette

DESSERT

Ris à l'amande

med vanilje og brændte mandler,
kirsebærsauce med farin og A.H Riise rom

10. NOVEMBER - 23. DECEMBER

Julebuffet

PRIS

Den Gamle Bys julebuffet+

Velkomst, julebuffet samt kaffe/te og Den Gamle Bys vaniljekrans,
inkl. 4 timer ad libitum

med vin, øl, økologisk saft og sodavand fra Hancock
og kande vand på bordene.

Drikkevarer ad libitum ud over 4 timer koster 100,- pr. time pr. kuvert

Pr. kuvert

1060,-

Den Gamle Bys julebuffet

Pr. kuvert

465,-

Ønskes mere tid er prisen 400,- pr. time

Forbehold for ændringer – vi tilpasser udvalget efter sæson

10. NOVEMBER - 23. DECEMBER

Tilkøb

Rødspættefilet

med citron, dild og remoulade

65,-

Tartelet

En tartelet med cremet høns i asparges, tomat og persille

55,-

Æg og rejer

Dild, mayonnaise og ørredrogn

85,-

Gæstgivergårdens Ribbensteg

65,-

VELKOMST

(Inklusiv i Julebuffet+)

Hybenkradser

En krydret cocktail med hyben kradser, solbær og cava

Sprøde rug

med solbær og salvie

Pr. kuvert 125,-

SNACKS

Flæskesvær

med enebær og salvie

35,-

Salte mandler

Let karamelliserede mandler med havsalt

35,-

Sprød spelt og kartoffelchips

45,-

Tilkøb

Ost – Skt. Stefans ost

Sprød søsterkage, kvædekompot og Puns
Anrettet som buffet

Pr. kuvert 115,-

Én stor vaniljekrans

(Inklusiv i Julebuffet+)

med hakkede mandler, smør og ægte vanilje – bagt efter opskrift fra 1857

Pr. stk. 19,-

Kaffe eller te

(Inklusiv i Julebuffet+)

Friskkværnet Peter Larsen kaffe eller julete fra A.C. Perch's tehandel

Pr. kuvert 45,-

Vi tilbyder **Cognac** og **Baileys**

Pr. glas 45,-

NATMAD

Gæstgivergårdens smørrebrød

I Gæstgivergården afspejler vores smørrebrød sæsonen og årstidens traditioner
Anrettes som buffet

Pr. stk. 75,-

Smørbagt croissant

2 stk. croissanter fra Den Gamle Bys bageri, med cremet laksesalat,
dild og æbler, og med cremet hønsesalat, sprød skinke og karse

Anrettes som buffet

Pr. kuvert 90,-

Kartoffelsuppe

med croutons, ristede kerner og urteolie.

Serveres med friskbagt brød

Pr. kuvert 95,-

Hotdog

med ristet grillpølse. Hotdogs serveres fra Pølsevognen i 1974-bydelen.

Pris er inklusiv én Cocio eller én Jolly Cola

Pr. kuvert 145,-