

10. NOVEMBER - 23. DECEMBER

Julemenu

Minimumbestilling for menu er 20 kuverter

Alle priser er inklusiv moms

FORRET

Gravad laks

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

Forretten serveres med surdejsbrød fra Den Gamle Bys bageri og urtesmør

HOVEDRET

Confiteret grisebryst

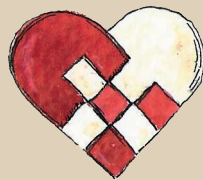
med rosenkål, kastanjer, selleripuré, sprød byggrynsgrød, syltede tyttebær og aromatisk peberkagesauce

Vi laver med glæde sæsonens fisk eller vegetarisk i stedet for grisebryst hvis det ønskes

DESSERT

Konditorens honningkage

med hvid chokolade "riz a la mande" og is på hengemte bær



10. NOVEMBER - 23. DECEMBER

Julemenu

PRIS

5 serveringer+

Velkomst, forret, hovedret, dessert
og kaffe/te og Den Gamle Bys vaniljekrans,
inkl. 4 timer ad libitum
med vin, øl, 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

1025,-

2 retters menu

Forret og hovedret
eksklusiv drikkevarer

Pr. kuvert

325,-

3 retters menu

Forret, hovedret og dessert
eksklusiv drikkevarer

Pr. kuvert

425,-

Ønskes mere tid er prisen 400,- pr. time

Forbehold for ændringer – vi tilpasser udvalget efter sæson

10. NOVEMBER - 23. DECEMBER

Tilkøb

VELKOMST

(Inklusiv i 5 serveringer+)

Hybenkradser

En krydret cocktail med hyben krads, 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 5 serveringer+)

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

Pr. stk. 19,-

Kaffe eller te

(Inklusiv i 5 serveringer+)

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,-