

RESTAURANT MESSEN SERVERER EN KÆMPE

JULEBUFFET

BESTÅENDE AF:

Kolde retter:

- Marinerede sild med karrysalat
- Stegte sild i eddike
- 1/2 æg med rejer
- Dampet kulmule med syltede rødløg og kørvæl skyer
- Varmrøget laks med asparges og æggestand
- Pastasalat med skaldyr
- Røget okseinderlår med hjemmelavet æblechutney
- Perlebyg med syltede æbler og fennikel
- Forskellige spændende salater
- Forskelligt lyst og mørkt brød

Varme retter:

- Indbagt laks med spinat
- Pandestegte fiskefileter med remoulade og citron
- Tarteletter med høns i asparges
- Glaseret hamburgerryg
- Flæskesteg med sprød svær
- Hjemmelavede frikadeller
- Stegt julemedister
- Grønlangkål
- Brunede kartofler
- Stuvet hvidkål
- Hjemmelavet rødkål

Fra trancherbordet:

- Langtidsstegt oksefilet
- Rosastegt andebryst

Desserter:

- Ost med tilbehør
- Ris a la mande med kirsebærsauce

Mulighed for tilkøb af følgende:

- Kaffe m/småkager og juleslik kr. 59,- pr. kuvert
- Natmad: Aspargessuppe m/ kødboller kr. 59,- pr. kuvert



RASMUS BJERG

Bestil inden
1. SEPTEMBER
2022 så gⁱr vi
GRATIS
NATMAD



PETROLS

Helafteensarrangement med
buffet, underholdning og dans
KR. 625,- pr. kuvert

Natmad U/B ved bestilling inden den 1.9.2022

Fri bar hele aftenen (kl. 18.00 - 01.30)

- øl, vand og vin KR. 275,- pr. kuvert

- øl, vand, vin, snaps, tempt og drinks
KR. 525,- pr. kuvert

Selskaber skal bestille samme drikkevarepakke
Køb billet og tilkøb på tlf.: 9862 4800
eller mail info@mcvh.dk