

Jul 2024

Julebordet skal bestilles til min. 4 personer og 3 dage i forvejen.
Der skal sætte min. 3 timer af til julebordet.

Julebord

(kan bestilles til både frokost og aften)

Skovlyst julesild med løg & friterede kapers.

Karrysild med æg, kapers & løg.

Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt hertil remoulade & citron.

Skovlyst julelaks med rævesauce.

Terrin af andelår, rørt med æbler & svesker hertil Skovlysts waldorfsalat.

Smør ristet medister hertil syltede rødbeder.

Ribbensteg med rødkål & sennep.

Æbleflæsk.

Risalamande med kirsebærsauce.

Frokostbordet bliver serveret med fedt, smør, lyst og mørkt brød.

415,- kr. pr. person / børn (2-12 år) 197,5- kr.

Frokostbord II serveres til min. 8 personer.

Det anbefales at afsætte ca. 3 timer til frokostbordet.

Frokostbord II

Koldt røget laks med urtemayo & ærteskud.

Spinatbygotto med vesterhavsost & syltet græskar.

Skagenskinke med svampepickles & urtesalat.

Glaseret vildsvinebryst med smør ristet rosenkål.

Kalvefilet med mos af sødekartofler

portobello svampe gratineret med urter og havgus.

Sæsonens fisk bagt & serveret med jordskokpuré.

Æbletrifli eller 3 danske oste.

(desserten skal vælges på forhånd og er til alle gæster)

Frokostbordet bliver serveret med smør, lyst & mørkt brød.

395,- kr. pr. person/ børn (2-12 år) kr. 197,5,-

Frokostbordene serveres i tre ombæringer på bordet og er anrettet i skåle og på fade.

Frokostbordene skal bestilles 3 dage i forvejen.

Dette menukort gælder fra den 1. november – 30. december

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.

Oplys venligst allergener til tjeneren, så køkkenet kan tilpasse retterne.