

Jul i selskabslokalerne 2026

Julebuffet

Skovlyst julesild med løg og friterede kapers.

Karrysild med æg, kapers & løg.

Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt hertil remoulade & citron.

Skovlyst julelaks med rævesauce

Æg og håndpillede rejer med urtemayo.

Smør ristet medister hertil syltede rødbeder.

Ribbensteg af dansk gris med rødkål & grov sennep.

Malt glaseret skinke med grov sennep & stuvet grønkål

Leverpostej med svampe og bacon.

Braiserede svinekæber med jule BBQ, æblekompot samt flæskesvær

Terrin af andelår, rørt med æbler & svesker hertil syltede kirsebær.

Confiterede andelår med brunede kartofler

Salat af grønkål, fennikel & granatæble med honning dressing

Salat af figner, julesalat, tørrede bær & stikkelsbær vinaigrette

2 slags danske oste med svesker marineret i julebryg

Risalamande med kirsebærsauce

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

525,- pr person

Jul i selskabslokalerne 2026

Pakke 1

Fra kl. 17.30-01.30

Velkomst: Lille julebryg

Julebuffet

Hertil 1 x mandelgave

Kaffe/the serveres til desserten

Vores håndbryggede øl, husets vin og læskedrikke ad libitum fra kl. 18.00-22.00,
derefter afregnes drikkevarer efter forbrug

995,- pr. person

Pakke 2

Fra kl. 17.30-01.30

Velkomst: Lille julebryg og salte nødder

Julebuffet

Hertil 1 x mandelgave

Kaffe/the serveres til desserten

Hertil bydes cognac, rom og Baileys

Vores håndbryggede øl, husets vin og læskedrikke ad libitum
fra kl. 18.00-01.30

Natmad: grillpølser med brød og tilbehør

1345,- pr. person

Priserne for vores fælles julefrokost 27/11 & 4/12 er:

Spisning, kaffe til desserten musik & dans 645,-

Spisning, kaffe til desserten, musik & dans, samt øl, vin & sodavand ad libitum
hele aftenen. 1195,-