



# Den store julebuffet 2021

## Det kolde på buffeten

- Marinerede sildefileter** med karrysalat, høvlede æbler, rødløg og syltede kapers
- Røde julesild** pyntet med kapersblomster, syltede rødløg og krydderfedt med grever
- Kogte ½ æg**, pyntet med friske rejer, mayonnaise og citronbåde
- Cremet klassisk tunmousse** med agurkespåner, spicy krabbesalsa og kaviar
- Varmrøget laksefilet** med basilikumsmayonnaise, kaviar og salat
- Lun leverpostej** med stegte champignons og sprødstegt bacon
- Sprøde tarteletter** med hønsekød og aspargessnitter i cremet aspargessauce
- Brødbuffet** med spændende delikatesse-rugbrød, hjemmelavet friskbagt grovbrød og økologisk smør

## Det varme på buffeten

- Sprødstegt ribbensteg** med havsalt og Oksens hjemmelavede julerødkål
- Hjemmelavede frikadeller og stegt julemedister** med stuvet hvidkål og sennep
- Stegt Berberie-andebryst** med blodappelsin, timian, stegte æbler og svesker
- Glaseret herregårdsskinke** med brun farin og sukker brunede kartofler
- Små ristede kartofler** i andefedt og hakket persille
- Kraftig flødeskysauce** med ribsgelé
- Grønkalssalat** med appelsin, granatæble, rød spidskål, knas og honningvinaigrette
- Rødkålssalat** med feta, sprød fennikel, saltbagte mandler, persille og æbler

## Det søde på buffet

- Hjemmelavede Ris à l'amande** med vanilje, mandler og lun kirsebærsauce
- Osteflanke** med æblechutney, vindruer, julekiks, dadler og figner

Vi tager hensyn til veganere og fødevarerallergier