

KOKSUSGÅRD

JULEMENUER

Der er tre forskellige menuer:

Klassisk Julefrokost

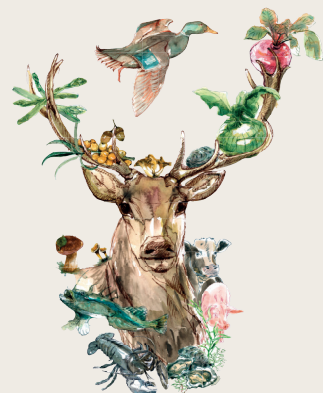
(Du vælger selv de retter du ønsker - minimum 6 kuverter)

Sæsonbuffet

(minimum 20 kuverter)

Spis Godt Hjemme

(social dining med mad på bordene)



KOKSUSGÅRD
MAD UD AF HUSET

Ved klassisk julefrokost anbefaler vi, at man vælger 3-4 kolde retter, 2-3 varme retter og 1-2 desserter

KLASSISK JULEFROKOST

DE KOLDE RETTER

- Marineret hvide sild - jule kryddersild - karrysalat kr. 32,-
- Egen koldrøget laks - rygeostcreme - syltede sennepsfrø - fennikel salat kr. 42,-
- Gravad laks med dild og anis - sennepsdressing - friteret kapers kr. 42,-
- Rugmelstegt vesterhavs rødspættefilet - remoulade - citron kr. 52,-
- Røget torskerøg - kapers - peberrod - rødbeder - æg i sennepsmayonnaise kr. 48,-
- Rejer - mayonnaise - fennikel salat - smilende æg kr. 38,-
- Røget krondyr - pesto - sprød parmesan - syltede svampe kr. 38,-
- Æggesalat - fyldte æbler - kapers - blegselleri kr. 28,-

Alle retter serveres med egen surdejsbrød - rugbrød fra Ejvind's bageri - Thise smør

DE VARME RETTER

- Hjemmelavet lun leverpostej - bacon - champignon - rødbeder kr. 28,-
- Glaseret hamburgerryg - grønlangkål - brunede kartofler kr. 84,-
- Egne rustikke frikadeller - jule rødkål med kirsebæreddike kr. 38,-
- Smørstegt julemedister - æble og rødløgskompot kr. 45,-
- Klassisk tartelet med høns i asparges (1 stk. pr. person) kr. 30,-
- Mørbradsbøf af dansk gris - champignon á la creme - agurkesalat kr. 80,-
- Glaseret flæskesteg - sprøde chips af svær - smørstegte kartofler kr. 78,-
- Confiteret andelår - kålsalat - sylrig jordskokkecreme kr. 86,-

DESSERTER

- Jule panna cotta - gløgg gelé - ristede mandler kr. 45,-
- Koksusgaard's ris a la mande - kirsebærsauce kr. 42,-
- Valnøddelagkage - kaffeglasur - friske brombær kr. 48,-
- Udvalgte oste fra Thise Mejeri med tilbehør kr. 65,-

SPIS GODT HJEMME - JULEMENU

- Cremet græskar suppe med syltede græskar og ristede kerner samt purløgssolie (suppen gives et opkog før den hældes i koppen)
- Langtidsbagt blomkål med mandelvinaigrét og sprøde urter
- Rimmet jomfruhammer med confiteret jordskokker, urtesyltede æbler samt brunede hasselnødder og hummersauce
- Hotdog med and og æblesennep samt løgkompot med tranebær og tørret løg
- Rosastegt andebryst med rødkålsceme, små kartofler stegt i andefedt samt honningbagte rødbeder (varmes igen ved 130 grader i ca. 20 min)
- Koksusgaard's jule-is med mandler og chokolade samt kirsebærsauce
- Koksusgaard's eget surdejsbrød med smør

Der er ikke minimumsantal, men kan kun bestilles til fredag og lørdag.

Menuen koster 300 kr. pr. person.

SÆSONMENU JULEUDGAVE

- Stegt julesild med cremet æblesalat og sprøde urter
- Smilede æg med friskpillet rejer samt dild emulsion og fennikelsalat
- Koksusgaard's grove sylte på Dansk gris med syltede rødbeder og grov sennepsmayonnaise
- Egen enebær koldrøget laks med rygeostcreme samt salat på beder og syltede sennepskorn
- Meunierestegte vesterhavs rødspætter med grov egen remoulade samt citron
- Confiteret andelår med grønålssalat med jordskokke creme og kerner
- Glaseret griseryg med hvidløgssstegte kartofler samt stuvet grønkål
- Koksusgaard's julekage med vaniljecreme og syltede kirsebær
- Egen surdejsbrød, rugbrød fra Ejvind's bageri samt hjemmekærnet smør med smag af kærnemælk og brunet smør

Sæsonmenu skal bestilles til mindst 20 personer

Menuen koster 375 kr. pr. person.

Menuerne kører fra 15. november t.o.m. 21. december

Bestilles på mail til: preben@koksusgaard.dk

Husk dato, hvor mange I bliver, om du evt.

ønsker maden leveret samt kontaktoplysninger.



KOKSUSGÅRD
MAD UD AF HUSET