

KJÆRBØLLINGS HUS

JULEFROKOST 2026 – DEN STORE

En klassisk julefrokost med danske traditioner, gode råvarer og velkendte favoritter, serveret i tre omgange som fælles dele-serveringer ved bordet. Øl, hvid- og rødvin, sodavand og vand m/u brus serveres under maden og efterfølgende kaffe/te.

FØRSTE SERVERING

Marinerede sild med rødløg, kapers og dild

Crement lakserillette med friterede kapers, cornichoner og dild

Håndpillede Svenske rejer med økologiske æg

Crement hønsesalat med champignon og sprød bacon

Pankopaneret fiskefilet med hjemmerørt remoulade og citron

Hjemmebagt rugbrød og lyst brød serveret med pisket smør

ANDEN SERVERING

Flæsketeg med sprød svær og klassisk brun sovs

Julemedister med karamelliserede løg

Hjemmelavet rødkål

Hvide og brunede kartofler

Confiteret andelår + 55 pr. pers.

DESSERT

Risalamande med lun kirsebærsauce

NV Norrlyst 10 års Tawny Port Douro Portugal + 95 pr. pers.

1095 kr. inkl. moms og ZOO-tillæg v. min. 25 pers

TILKØB

Guidet rundvisning inden middag
225 kr. v. min. 20 personer

Mousserende vin som velkomst
89 kr. per pers.

Salte snacks ved ankomst
75 kr. per pers.

Osteservering af udvalgte oste
med sødt og sprødt
95 kr. per pers.

Hjemmelavet snaps
65 kr. per glas eller 695 kr. per flaske

Udvidelse med 3-timers bar
Fra 450 kr. per pers v. min. 35 pers.

Særkoster og allergier kan imødekommes – sendes til os inden arrangementet.

