

KJÆRBØLLINGS HUS

JULEMENU 2026

3-retters juleinspireret menu serveret som tallerkenservringer
bordet. Øl, hvid- og rødvin, sodavand og vand m/u brus under
middag efterfulgt af kaffe/te.

FORRET

Rimmet kammusling med selleripuré på brunet smør, syltede
æbler, sprød rug, skovsyre og dildolie

Hjemmebagt Manitoba- & Ølandsbrød samt pisket smør

HØVEDRET

Rosastegt andebryst med jordskokker puré, bagte rødbeder,
glaserede vintergulerødder, syltede kirsebær og
sauce på enebærsky med trompetsvampe

Hovedretter serveres med sæsonens kartofler

DESSERT

Risalamande med vaniljeparfait, kirsebærkompot, sprød
mandeltuile og let marcipancreme

Eller

Klassisk risalamande med kirsebærsauce

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

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

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

TILKØB

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

Mousserende vin som velkomst
89 kr. per person

Salte snacks ved ankomst
75 kr. per person

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.

