



# Det store julebord

## Det helt store julebord

- Marinerede hvide sild med hjemmelavet karrysalat
- Kryddermarkerede sild med peberrod/rødbedesalat
- Varmrøget laks med krydderurtdressing
- Sprængt andeterrin m/estragon, serveret m/løgpure og syltet rødløg (portionsanrettet)
- Røget hjorteinderlår på spinat med tranebærcreme (portionsanrettet)
- Stegt fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
- Tarteletter med høns i asparges
- Lun leverpostej med bacon og champignons
- Lun ribbensteg med hjemmelavet rødkål
- Glaseret skinke med brunede kartofler og grønlangkål
- 3 slags oste med diverse tilbehør og sæsonens frugt
- Ris ala mande med kirsebærsauce
- Friskbagt rugbrød, husets brød, hjemmelavet knækbrød og smør

Pris pr. person (ud af huset)..... Kr. 308,-

I huset med ad libitum (6,5 timer)..... Kr. 598,-

Inkl. natmad, øl, vin og vand. Spiritus afregnes separat.

Start kl. 19.00 til 01.30. Natmaden serveres kl. 01.00.

## Havnens Gourmet

Ryttervejen 19 · 5240 Odense NØ  
Telefon 6614 4006 · Fax 6614 1708  
E-mail [kontakt@havnensgourmet.dk](mailto:kontakt@havnensgourmet.dk)  
[www.havnensgourmet.dk](http://www.havnensgourmet.dk)

www.FILIPSEN.com · 7550 3636

# Havnens Gourmet



Julen 2016

# Julemenuer

- også god mad ud af huset!



# Traditionel julefrokost

## Traditionel julefrokost

- Hvide marinerede sild med hjemmelavet karrysalat, løg og capers
- Krydder-marinerede sild med peberrod og rødbedesalat
- Æggemousse med friske krydderurter, rejer og koldrøget laks (portionsanrettet)
- Sprængt andeterrin med estragon, serveret med løgpure og syltet rødløg (portionsanrettet)
- Tarteletter med høns i asparges
- Lun ribbensteg med hjemmelavet rødkål
- Glaseret skinke med brunede kartofler og grønlangkål
- 2 slags oste med sukkersyltet nødder, Devil jam og sæsonens frugter
- Hjemmelavet ris a la mande med kirsebærsauce
- Det hele serveres med friskbagt rugbrød, flutes, hjemmelavet knækbrød og smør

Pris pr person (ud af huset).....	Kr. 208,-
Pris pr person i huset (7 timer).....	Kr. 408,-
Ved tilkøb af sylte med sennep og rødbeder.....	Kr. 15,-
Ved tilkøb af æbleflæsk.....	Kr. 15,-
Ved tilkøb af leverpostej.....	Kr. 15,-
ved tilkøb af frikadeller.....	Kr. 20,-
ved tilkøb af mørbradbøf med bløde løg og agurkesalat.....	Kr. 25,-
Ved tilkøb af stegt fiskefilet med hjemmelavet remoulade.....	Kr. 25,-

### VI KAN VÆRE BEHJÆLPELIGE MED MANGE TING

DJ Alexander Danker.....	Kr. 5500,-
Band, En lille pose støj.....	Kr. 12500,-
Bartender "bar-Odense.dk"	



# Utraditionel julefrokost

## Utraditionel julefrokost

En spændende, anderledes og velsmagende buffet.

### START MED

Et glas hummer Bisque med kammusling og rejer (varm)

### DEREFTER

Rimmet laks med peberrod, agurk, syltet rødløg og rørt fynsk rygeost (portionsanrettet) Røget hjorteinderlår på spinat med tranebærcreme. (portionsanrettet) Serveret med husets brød.

### HOVEDRET PÅ BUFFET

Sprængt braiseret andelår serveret med sauce af fonden. Helstegt kalvemørbrad (100 gr. pr. person). Ristede petit kartofler med timian. Grøn kålsalat med ristede valnødder, røget saltet mandler, græskarkerner, granatæble, rødløg, chilisyttet perleløg og brændt parmesan.

### DESSERT PÅ BUFFET

Chokoladecake med kaffemousse (smagen er helt unik) (kan udskiftes til ris a la mande) 2 slags oste med sukkersyltet nødder, Devil Jam og sæsonens frugt, serveret med hjemmelavet knækbrød.

Pris pr person (ud af huset).....	Kr. 288,-
Pris pr. person i huset (7 timer).....	Kr. 488,-
Ved tilkøb af sild med hjemmelavet karrysalat.....	Kr. 15,-
Ved tilkøb af ribbensteg med hjemmelavet rødkål.....	Kr. 25,-

Spørg efter prisen hvis der ønskes ad libitum på hele arrangementet.