

# Diner Transportable/Take Away Julen 2020

Vi aftaler individuelt, om du ønsker maden arrangeret til buffet, portioneret eller til selve bordet

## **Julefrokost 1**

Marineret sild og hjemmelavet med karrysalat og æg  
Superior laksecarpaccio med avocado og sprød salat  
Brasseriets frikadeller med julekål  
Glaceret hamburgerryg med grønlangkål og brunede kartofler  
Tartelet med kylling og asparges  
Brød og smør  
Ris a la Mande med kirsebærsauce

**Pris som Diner Transportable/Take Away kr. 189,- per person ved min. 6 personer**

## **Julefrokost 2**

Marineret sild og lakserøget sild med hjemmelavet karrysalat samt æg  
Bresaola med syltede svampe og Vesterhavsost  
Frisk rødspættefilet med hjemmerørt remoulade  
Svinekam med sprød svær og rødkål  
Glaceret andebryst med grønlangkål og brunede kartofler  
Frisk vintersalat med kål, druer, granatæble etc.  
Svinemørbradbeuf i champignon a la crème  
Tartelet med kylling i asparges  
Brød og smør  
Ris a la mande med kirsebærsauce

**Pris som Diner Transportable/ Take Away kr. 229,- per person ved min. 6 personer**

## Sammensæt selv din julefrokost

til en "god" julefrokost anbefales 6- 8 komponenter!

Hjemmelavede stegte sild i speciel sødlig tomatdressing med karrysalat	kr. 35,-
Marineret sild med karrysalat	kr. 25,-
Kryddersild med karrysalat	kr. 25,-
Stegt Farmor sild med rødløg	kr. 25,-
Æg og tomat	kr. 15,-
Luksusrejer med mayonnaise	kr. 30,-
Fersk røget Lakserulle med dildsennepsauce	kr. 30,-
Superior lakseroulade med sprød salat	kr. 35,-
Gravad laks med slikasparges og rævesauce	kr. 35,-
Kalvesylte med sennep og rødbeder	kr. 25,-
Mørbradbøf med champignon a la creme	kr. 30,-
Svinekam med sprød svær og rødkål	kr. 30,-
Hamburgerryg med grønlangkål	kr. 30,-
Arnbjergs frikadeller(2stk) med julekål	kr. 30,-
Stegt rødspættefilet med remoulade og citron	kr. 35,-
Sprængt glaseret andebryst	kr. 30,-
Kalkunroulade med pesto og soltørret tomat	kr. 35,-
Lun leverpostej med champignon og bacon	kr. 25,-
Tartelet med høns i asparges	kr. 30,-
Frisk rødkålssalat med æbler, selleri, ristede nødder og vindruer	kr. 25,-
Petit vegetarlasagne	kr. 50,-
Brunede kartofler	kr. 10,-
Frisk kålsalat med granatæble, druer og tranebær	kr. 30,-
Couscous med krydderurter og falafel samt rødløg, tomat,feta	kr. 40,-
Rugbrød, franskbrød samt smør	kr. 20,-
Osteanretning med kiks og druer	kr. 50,-
Ris ´a la mande med kirsebærsauce	kr. 25,-
Petit kirsebærtrifli	kr. 25,-
Petit æbletærte med creme fraiche	kr. 25,-

(Priserne ud for de enkelte komponenter er pris per person)

## **Juleaften - Ud af huset**

**Er du træt af at stå i køkken enten juleaften så har vi lige konceptet til dig.  
Vi laver det grove og du laver det sjove.  
Vi medgiver en lille vejledning til opvarmning samt evt. anretning af de forskellige komponenter.**

Andesteg og flæskesteg med hjemmelavet rødkål samt en frisk rødkålssalat med druer og nødder, dejlig andesovs, ½ pære med tyttebærfløde samt hvide og brunede kartofler

Ris a la mande med kirsebærsauce samt 1/1 mandel

**Pris per persen kr. 279,-**

Afhentes senest kl. 13.00  
Forudbestilles senest mandag den 21. december kl. 12.00

**Hotel Arnbjerg  
Arnbjerg Alle 2  
6800 Varde  
[www.arnbjerg.dk](http://www.arnbjerg.dk) 75211100**