

JUL I SELSKÅBSLOKALERNE 2019

Lokaleleje: Elverstuen max 40 personer 2.500,-

Troldestuen max 65 personer 4.000,-

Begge lokaler max 130 personer 6.000,-

JULEBUFFET

Marinerede sild og karrysild med kapers og løg
Panerede rødspætfileter med citron og remoulade
Skovlyst julelaks med æble/selleri salat og rævesauce

Medister ristet i maltsmør med grønlangkål
Kamsteg af dansk landgris med rødkål og surt
Julepostej med bacon ristede svampe
Æbleflæsk

Stegt andebryst med honning og havtorn marinade
Grønkalssalat med tørrede bær, hasselnødder og clementiner

Honning bagt med honning fra egen bigård
Ris a la mande med kirsebærsauce

Buffeten bliver serveret med fedt, smør, lyst og mørkt brød.

345,- pr person

TILVÆLG

Æg og håndpillede rejer med urtemayo 30,-

Rejesalat 30,-

Frikadeller med syltede rødbeder 20,-

Malt glaceret skinke med grov sennep 25,-

2 slags danske oste med svesker i Stout 20,-

Tarteletter med hopballemølle kylling og jordskokker 30,-

PÅKKE 1

Fra kl. 17.30-01.30

Velkomst: Lille julebryg

Julebuffet

Hertil 1 x mandelgave

Kaffe og the serveres til desserten

8 forskellige håndbryggede øl, husets vin og læskedrikke ad libitum fra kl. 18.00-22.00, derefter afregnes drikkevarer efter forbrug

695,- pr. person + lokaleleje

PÅKKE 2

Fra kl. 17.30-01.30

Velkomst: Lille julebryg og salte nødder

Julebuffet

Hertil 1 x mandelgave

Kaffe og the til serveres til desserten

Hertil bydes cognac, Bagsværd rom og baileys

8 forskellige håndbryggede øl, husets vin og læskedrikke ad libitum fra kl. 18.00-01.30

Natmad: grillpølser med brød og tilbehør

985,- pr. person + lokaleleje