



NOSE2TAIL

MEATPACKER

NOSE2TAIL Meatpacker

JULEFROKOST I KØDBYEN

Julebræt

Sild, løg, kapers
Røget Laks, agurk, dild
Julespegepølse, sennep
Rullepølse, syltede rødæg
Leverpostej, bacon
Andepaté, appelsin, svesker

2 slags brød
Smør

Hovedret

Svin
salvie, sprødt, honning

Confiteret and
enebær, timian

Rødkål, laurbær
Kartofler
Bagte rodfrugter
Sauce

Dessert

2 slags danske oste
kompot

Ris á la mande
kirsebær, mandler

TILVALG TIL MENU

Pris pr. person

Julebræt	
Pil-selv rejer	15,-
Æg & rejer	20,-
Frikadeller med rødkål	20,-
Roastbeef med remoulade	20,-
Finker	20,-
Hovedret	
Oksemørbradhoveder	50,-
Julemedister	35,-
Vintersalat	20,-
Dessert	
Brownie i stedet ris a la mande	15,-

Drikkevarer
Tilføj cocktails til fri bar efter middag (2 slags) 200,-
Flaskesnaps (Linie eller Brøndum) 400,-

PAKKER

3 retters ovenstående menu

Fri bar med rødvin, hvidvin, fadøl & sodavand i 3 timer

PRIS: 700DKK per person

Velkomstbobler & flæskesvær til velkomst

3 retters ovenstående menu

Fri bar med rødvin, hvidvin, fadøl & sodavand i 7 timer

Fri bar i Sjusser og Dark'n'Stormy efter middagen

Kaffe/avec

PRIS: 1000DKK per person

Det med småt...

- Endeligt antal gæster gives en uge før
- 100% forudbetaling er påkrævet
- Allergier samt vegetarer skal gives en uge før

Vi køber dyr & grøntsager fra lokale gårde med dyrevelfærd og økologi i højsædet