



# NOSE2TAIL

MEATPACKER

## NOSE2TAIL Meatpaker

### JULEFROKOST I KØDBYEN

#### Julebræt

Sild, løg, kapers  
Æg og rejer, mayo, dild  
Fiskefilet, remoulade  
Rullepølse, syltede rødæg  
Blodpølse, sirup  
Leverpostej, bacon

2 slags brød

Smør

#### Hovedret

Ribbensteg  
sylt, sprødt

Confiteret and  
syltede æbler, svesker

Rødkål

Ovnstegte kartofler

Brunede kartofler

Sauce

#### Dessert

2 slags danske oste  
druer, kiks

Ris á la mande  
kirsebær, mandler

#### TILVALG TIL MENU

Pris pr. person

Julebræt

Karrysild med æg

20,-

Stegt sild

20,-

Frikadeller med rødkål

25,-

Roastbeef med remoulade

25,-

Røget ål med røæg

80,-

Hovedret

Oksesteg

50,-

Svinemørbrad i flødesauce

40,-

Medister med stuvet grønkål

35,-

Vintersalat

20,-

Dessert

Chokoladebrownie

20,-

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