

## Forslag 5

- Marinerede sild m/Karrysalat
- Lakseroulade m/rejer
- Røget ørred m/Kold spinatrand og dilledressing
- Grønlangkål m/stegt medister, skinke og brune kartofler
- Stuvet hvidkål m/Frikadeller
- Andebryst m/ svampe sauce
- Ris á la mande m/kirsebærsovs
- Brie ost m/kiks
- Inkl. Brød og smør

*Pris pr. couvert 165,00 kr.*



# JULEMENU



**Merethe Nielsen**

**Hallen tlf. : 98 33 93 66**

**Mobil tlf. : 20 91 95 38**

[www.cafeblenstrup.dk](http://www.cafeblenstrup.dk)

## Forslag 1

- Marinerede sild m/karrysalat
- Fiskefilet m/remulade og citron
- Grønlangkål m/stegt medister, skinke og brune kartofler
- Stuvet hvidkål m/frikadeller
- Ris á la mande m/kirsebærsovs
- Inkl. Brød og smør

*Pris pr. couvert 118,00 kr.*

## Forslag 2

- Marinerede sild m/karrysalat
- Fiskefilet m/remulade og citron
- Laks m/asparges og dressing
- Andesteg m/rødkål
- Grønlangkål m/stegt medister, skinke og brune kartofler
- Brie ost m/kiks
- Ris á la mande m/kirsebærsovs
- Inkl. Brød og smør

*Pris pr. couvert 138,00*

## Forslag 3

- Marinerede sild m/karrysalat
- Røget ørred m/røræg
- Brændende rejer m/flutes
- Grønlangkål m/stegt medister, skinke og brune kartofler
- Andebryst m/svampe sauce
- Leverpostej m/champignon og bacon
- Ris á la mande m/kirsebærsovs
- Inkl. Brød og smør

*Pris pr. couvert 148,00 kr.*



## Forslag 4

- Marinerede sild m/karrysalat
- Ribbensteg m/rødkål
- Æbleflæsk m/løg og bacon
- Laks m/grønsagsterrin og kold krydderdressing
- Andebryst m/varm rødkålssalat
- Grønlangkål m/stegt medister, skinke og brune kartofler
- Rejer m/mayonnaise og citron
- Ris á la mande m/kirsebærsovs
- Inkl. Brød og smør

*Pris pr. couvert 155,00 kr.*

