



Skal du holde julefrokost?

Lad os lave maden, så kan du hygge om gæsterne...

Gammeldags julebord:

Kryddersild m. karrysalat
 Æbleflæsk, lun
 Stegt medister, lun m. rødkål
 Skinke & grønlankål, lun
 Ribbensteg, lun m. sennep & rødbeder
 Sylte m. sennep & rødbeder
 Brie & mellemlagret m. druer, dadler mm.
 Hj. lavet ris á la mande m. kirsebærsauce
 Rugbrød, kiks, smør & fedt

Pris pr. person **165,-**

Nr. 1:

Marineret sild
 Kryddersild m. karrysalat
 Fiskefilet, lun m. remoulade & citron
 Leverpostej, lun m. bacon & champignon
 Hønsesalat m. bacon
 Æg og rejer m. mayonnaise & tomater
 Æbleflæsk, lun
 Hj. lavet ris á la mande m. kirsebærsauce
 Rugbrød, smør & fedt

Pris pr. person **165,-**

Nr. 2:

Karrysild
 Rullepølse m. italiensksalat
 Fiskefilet, lun m. remoulade
 Frikadeller, lune m. rødkål
 Tarteletter med høns i asparges, lun
 Røget laks m. sennepsdressing
 Revelsben, lun m. sennep & rødkålssalat
 Stegt tyndsteg m. remoulade, ristet løg & peberrod
 Dyrlægens natmad
 3 slags ost m. druer, dadler mm.
 Hj. lavet ris á la mande m. kirsebærsauce
 Rugbrød, kiks, smør & fedt

Pris pr. person **195,-**

Nr. 3:

Stegte sild m. løgringe
 Porresild
 Fiskefilet, lun m. remoulade
 Andebryst, lun m. rødkålssalat
 Kamsteg, lun m. rødkål
 Mørbradbøf, lun m. bløde løg
 Æg og rejer m. mayonnaise & tomater
 Hønsesalat m. bacon
 Stegt tyndsteg m. remoulade, ristet løg & peberrod
 3 slags oste m. druer, dadler mm.
 Hj. lavet ris á la mande m. kirsebærsauce
 Rugbrød, kiks, smør & fedt

Pris pr. person **225,-**

Juleplatte

Marinerede sild
 Revelssteg m. rødkål
 Fiskefilet n. remoulade & citron
 Hj. lavet ris á la mande m. kirsebærsauce

Æg og rejer m. mayonnaise & tomater
 Skinke m. rørag
 Stegt medister, kold m. rødkål
 Rugbrød, smør & fedt

For gammeldags julebord, samt menu nr. 1, 2 og 3 skal der bestilles til minimum 8 personer, og der anrettes på engangsfade



Slagter Anders
 Mad til hverdag og fest,
 fra slagteren i Kirke Hyllinge

Tlf.: 46 40 40 46 – Bygaden 45, Kr. Hyllinge
 slagteranders.dk - [f/slagteranders](https://www.facebook.com/slagteranders)