

FINSMAKARJUL PÅ:

MINSTA ANTAL 10 PERSONER

LJUNGBY

GÄSTGIVAREGÅRDEN

JULEN ÄR EN HÄRLIG MÅLTID!

TOMTENS LYX JUL

FÖRRÄTT:

Skagen & Löjromsbakelse med handskalade västkusträkor på bakad kavringsbotten med sprödfriterad palsternacka och citruschutney

GRÖNA VARMRÄTTEN

Honungsgratinerad rödbetsbiff på sauterad Waldorfsallad med selleri, päron, fikon & valnötter serveras med varm cider & ädelostdressing toppad med sprödrostad grönkål & granatäppelpestop

VARMRÄTT FISK

Ört & pepparbakad varmrökt Laxfilé från bolmenfisk serveras med apelsin & ingefärshollandaise, dillsauterade kräftor, saffransgratinerad Pommes Duchesse samt vinsauterad bladspenat och

VARMRÄTT KÖTT

Grillad hängmörad Entrecôte med reducerad portvinssky serveras med sauterade Vintergrönsaker örtrostad delikatesspotatis, Gästgivaregårdens rödlöksmarmelad och vispat glöggsmör

DESSERT

Äppelkaka med kökets vaniljglass med vit choklad, ripplad knäcksås & nötkrokant

**INKL:
KAFFE/TE**

TRYGG JUL DET STORA JULKALASET
**Pris:
525 Kr**
Inkl. moms

**JULENS "GRAN-PRIX"
GOURMETMENY**

BOKA ERT BORD PÅ TEL: 0372/12750.

