

Jul &  
nytår  
2018

# Luksus julebuffet

Vælg en af de 3 dejlige julepakker  
og få præcis den aften du ønsker

## PAKKE 1

### Luksus julebuffet med kaffe og te

Drikkevarer bestilles og afregnes efter  
forbrug.

Pris pr. kuvert kr.

465,-

## PAKKE 2

### Luksus julebuffet med drikkevarer

Øl, sodavand og vin ad libitum frem  
til kl. 01.00 – inkl. kaffe og te.

Pris pr. kuvert kr.

775,-

## PAKKE 3

### Luksus julebuffet med det hele

Snaps og shots skænkes rundt til julesilden  
(3 gange). Øl, sodavand og vin ad libitum frem  
til kl. 01.00 – inkl. kaffe og te. Cognac/likør skæn-  
kes til kaffen (1 gang). Fri drinks og udvalgte  
cocktails i baren fra kl. 22.00 - 01.00.

Pris pr. kuvert kr.

1.150,-

## PÅ BORDET STÅR

- Marinerede hvide julesild med hjemmelavet karrysalat
- Let krydret røde sild med kapers og rødløg
- Hjemmebagte rugbrød, smør og krydderfedt

## DEN KOLDE BUFFET

- Dild graved laks med julebryg og senneps dilledressing
- Hel dampet laks en belle vue med 2 slags dressing
- Skaldyrssalat i pikant dressing
- Grønlandske luksus rejer med mayonnaise og citron
- Carpaccio af lufttørret okseinderlår med pesto og frisk høvlet parmesan
- Hjemmelavet sylte rødbeder og stærk sennep

## DEN LUNE BUFFET

- Friskstegt rødspættefilet med hjemmerørt remoulade og citron
- Tarteletter med høns i asparges
- Julemedister og hjemmelavede frikadeller
- Grønlangkål og sønderjysk hvidkål
- Sprødstegt ribbenssteg med hjemmelavet rødkål med solbær og ribs
- Rosastegt andebryst med solbær demiglace og stegte svampe i teyraki
- Lun leverpostej med bacon og champignon
- Helstegt oksefilet med flødegatinerede kartofler og spændende salatskål

## OSTEN OG DET SØDE

- Udvalg af danske og udenlandske oste specialiteter med tilbehør
- Ris a la mande med lun kirsebærsauce
- Jule chokoladekage med nøddepraline og creme chantilly
- Dejligt hjemmebagt brød og smør

# Christmas Party .....



Hvis du holder din julefrokost hos os, så lover vi en perfekte aften med underholdning fra DJ, hvor vi sørger for den lækreste julebuffet med alt hvad hjertet begærer. Inviter dine venner, kolleger eller andre du kender, og hold en hyggelig og underholdende julefrokost med lækker julemad og god underholdning.

## JULEFROKOSTER MED MUSIK

### November

Fredag den 23. og 30.

### December

Fredag den 7. og 14.

Lørdag den 1. og 8.

## JULEFROKOSTER UDEN MUSIK

Ydes der 10% rabat på de forskellige pakker.

**November:** Lørdag den 24.

**December:** Lørdag den 15.

---

# Nytårsaften

Gider du ikke at stå i køkkenet hele dagen, og er mad-oplevelsen vigtig for jer, så bestil din menu hos os – vi gør det nemt for dig!

# Nytårsmenu

– til afhentning

Husk at bestille i god tid og senest  
den 29. december 2018

### **Blinis med grønlandske stenbiderrogn**

rørt creme fraiche med syltet agurk og løg pickles

### **Torske medaljon i pancetta**

#### **og souffletårn af laks og jomfruhammer**

spinat, urter og syltet æble, jomfruhammer-bisque tilsmagt med calvados

### **Kalvemørbrad & Braiseret Svinekæbe**

selleriflan med trøffel pecorino, stegte svampe, gulerods soubisse med stjerne anis, Pom Fondant stegt i andefedt og sauce Italienne med trøffel

### **Årets nytårs isbombe 2018 Københavnerstang (på vores måde)**

carpaccio af marineret ananas, vaniljeisbombe fyldt med ananas sorbet, vandbakkelse med saltet karamel og chokolade, hindbær coulis

### **Hjemmebagt kransekage**

dyppet i chokolade

Pris pr. kuvert kr.  
(ved min. 2 kuverter)

# 445,-

Afhentning d. 31. december 2018 i tidsrummet kl. 12-14



Har du styr på  
julefrokosten og nytårsmenuen?



Norgesgade 4 · 7000 Fredericia · 7620 0226  
ovenvande@ovenvande.com · [www.ovenvande.dk](http://www.ovenvande.dk)