

Jul &
2019 nytår

Luksus julebuffet

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

PAKKE 1

Luksus julebuffet med musik og dans

Incl te og kaffe – andre drikkevarer bestilles og afregnes efter forbrug.

Pris pr. kuvert kr.

465,-

PAKKE 2

Luksus julebuffet med drikkevarer, musik og dans

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

Pris pr. kuvert kr.

800,-

PAKKE 3

Luksus julebuffet med det hele samt musik og dans

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.

1.225,-

PÅ BORDET STÅR

- Marinerede hvide julesild med hjemmelavet karrysalat
- Hjemmebagte rugbrød, smør og krydderfedt

DEN KOLDE BUFFET

- Krydder- og sennepsmarinerede sild.
Til alle jer som elsker et ekstra stykke med gode sild
- Et halvt æg med hummermayo og krebschaler
- Varmrøget laks med varme krydderier og sauce gremolata
- Vintersalat med æble, selleri, valnød, spidskål og granatæble
- Grønlandske luksusrejer med mayonnaise og citron
- Carpaccio af lufttørret okseinderlår med pesto og friskhøvlet parmesan
- Hjemmelavet sylte rødbeder og stærk sennep
- Maskeret blomkål med krebschaler og kold dildcreme

DEN LUNE BUFFET

- Friskstegt rødspættefilet med hjemmerørt remoulade og citron
- Tarteletter med høns i asparges
- Julemedister og hjemmelavede frikadeller
- Grønlangkål og sønderjysk hvidkål med sukker og kanel
- Sprødstegt ribbenssteg med hjemmelavet rødkål med solbær og ribs
- Sliders med confiteret and
- Lun leverpostej med bacon og champignon
- Helstegt oksefilet med flødegratinerede kartofler og Italiensk tomatsalat med Buffalo mozzarella

OSTEN OG DET SØDE

- Udvalg af danske og udenlandske oste specialiteter med tilbehør
- Ris a la mande med lun kirsebærsaucе
- Jule chokoladecake 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 lækker mad, musik og dans. 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.

DATOER FOR JULEFROKOSTER

Vi starter alle dage kl 18.30

November

Fredag den 22. og 29.

Lørdag den 23. og 30.

December

Fredag den 6. og 13.

Lørdag den 7. og 14.

Endelig antal afgives 14 dage før ankomst, mindre korrektioner på 1-2 kuverter accepteres uden beregning senest 4 hverdage før ankomst

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 fra kl. 12-14 den 31. december

HUSK AT BESTILLE I GOD TID OG
SENEST DEN 29. DECEMBER 2019

FORRET

Jomfruummer bisque tilsmagt med champagne
med hummerhaler og smørdampede urter

MELLEMRRET

Fasan og dåvildt terrin
med cumberlandsauce med orange crudite, plukkede salater og syltet hybenkompot med sennep

HOVEDRET

Helstegt oksemørbrad i sort peberskorpe
med grillet og marineret vintergrønt, syltede bøgehatte, kartoffellasagne bagt under pres og trøffelsauce

DESSERT

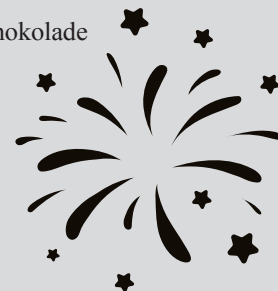
Baileyscreme – årets nytårsisbombe
med knasende krokant fyldt med mandarinsorbet, hindbærcoulis og vandbakkelse med chokolademousse

MIDNATS KRANSEKAGE

Hjemmebagt kransekage dyppet i chokolade

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

475,-



Har du styr på
julefrokosten og nytårsmenuen?



Norgesgade 4 · 7000 Fredericia · 7620 0226 · ovenvande@ovenvande.com · www.ovenvande.dk