



Julefrokostmenuer fra Musikkens Spisehus

(min. 20 personer)

Vælg mellem:

3-retters julemenu (portionsanrettet) | Chef's Choice julebuffet

Den traditionelle julebuffet | Julebuffet med et twist

3-retters julemenu (portionsanrettet)

Håndpillede rejer med aromatisk mayo,
sprøde rugflager og sprøde urter

Rosastegt bryst af fransk landand
med krokett på confiteret lårkød
med persillerødder, andesauce og tyttebær

Risalamande med lun kirsebærsauce,
amarenabær og ristede mandler

445,- pr. pers.

Chef's Choice julebuffet

Sild med tilbehør
2 kolde juleklassikere
2 varme juleklassikere
Dagens ost
Risalamande med lun kirsebærsauce

285,- pr. pers.





Den traditionelle julebuffet

Gode sild med hjemmelavet karrysalat, kogte æg og kapers
Gravad laks med rævedressing og dild
Lun leverpostej fra Rævhede med svampe og sprød bacon
Fiskefrikadeller med grov remulade og syltede agurker
Stegt medister med Vendsyssel grønlangkål
Sprød ribbensteg med skysovs og kogte og brunede kartofler
Confiteret andelår med grov rødkål
3 slags gode oste med sylterier og knækbrød
Risalamande med lun kirsebærsauce

335,- pr. pers.

Julebuffet med et twist

Karrysild og klassisk modnende sild med sprøde løgringe og kapers
Håndpillede rejer i små glas med dildmayonnaise
Koldrøget færøsk laks med røræg og purløg
Sprøde fiskefileter med grov remulade og syltede agurker
Dansk svinemørbrad "à la crème"
Høns i asparges i sprød tartelet
Glaseret skinke med brunede kartofler og grønlangkål
Sprød vinterkålssalat med skiver af rosastegt, fransk landand
3 slags gode oste med sylterier og knækbrød
Risalamande med lun kirsebærsauce

385,- pr. pers.

Kom forbi til et uforpligtende møde, og se lokalerne, før I bestiller.

Kontakt Pia H. Mathiassen på 41 71 09 93 eller pia@kompashotel.dk.

Hun står klar til at besvare alle spørgsmål og sørge for,
at I får en formidabel og covid19-sikker julefrokost.

