

JUL 2011

FrederiksborgCentret

– fokus på oplevelser...



Fra 20 til 2000 personer

Hold din julefrokost i FrederiksborgCentret eller få maden leveret til døren

JULEBUFFET 1

Karrysild med æg
Kryddersild med løg
og kapers
Gravad laks med rævesauce
Fiskefilet med remoulade og
citron



Lun leverpostej
med champignon og bacon
Tarteletter med høns og
asparges
Ribbensteg med rødkål
Andesteg med svesker



Brie med druer og kiks
Ris a la mande med
kirsebærsauce



Rugbrød, franskbrød,
smør og fedt.



Pris 215,- kr pr. person

JULEBUFFET 2

Karrysild med æg
Sennepssild med dild
Stegte sild med dijon i lage
Røget laks med røræg
og grønne asparges



Mørbradbøf i svampe
a la creme
Glaseret skinke
med grønlangkål
Æbleflæsk
Andesteg med svesker



Oste med druer og kiks
Julens tørrede frugter
Ris a la mande med
kirsebærsauce



Rugbrød, franskbrød,
smør og fedt



Pris 250,- kr pr. person

JULEBUFFET 3

Karrysild med æg
Skaldyrssalat
Gravad laks med rævesauce
Menuierestegt rødspættefilet
med kapers, artiskok og tomat
og rejer



Mørbradbøf i svampe
a la creme
Glaseret skinke
med grønlangkål
Æbleflæsk
Flæskesteg med rødkål
Andesteg med svesker



Oste med druer og kiks
Julens tørrede frugter
Ris a la mande med
kirsebærsauce



Rugbrød, franskbrød,
smør og fedt



Pris 290,- kr pr. person

Lidt anderledes JULEBUFFET 4

Marinerede sild med karrysalat
Skaldyrssalat med scambi og
mango
Varmrøget laks med agurke-
dildcreme
Menuierestegt rødspættefilet
med kapers, artiskok, tomat og
rejer



Salater med røget svinemørbrad,
lyse rosiner og bagte løg
i balsamico
Grønsagstærte med ristede
pinjekerner
Honning-chiliglaseret skinke
med spinatcreme
Lun kalveculotte på vintergrønt,
små kartofler med soltørrede
tomater
Stegt andebryst med salat af
rødkål, appelsiner og valnødder



Udvalg af oste med chutney
Dadel-konfektkage med kanel-
creme
Julens tørrede frugter
Ris a la mande med kirsebær-
sauce
Rugbrød, smør og hjemmebagt
grovbrød



Pris 325,- kr pr. person