

Julemenu

NYHED

Igen i år, vil vi gerne tilbyde vores klassiske julemenu ud af huset, op til jul, samt 1. juledag og 2. juledag. Dog til minimum 10 pers.

Der kan vælges mellem lille eller stor julemenu, samt tilvalg af enkelte retter. Afhentning er mellem kl. 10-11 på selve dagen, betaling sker på selve dagen, hvor i henter maden.

Vi modtager bestillinger til 1. og 2. juledag, helt op til d. 18 december 2024

STOR JULEMENU

- 2 slags sild: Karrysild med æbler, svesker og dild.
Marinerede kryddersild med blomsterkapers og rødløg.
- Æg med store Grønlandske rejer, blommetomat, citronmayonnaise og spirer.
- Lamel af bagt Færøsk laks med peberrodscreme, bede, små salater og urter.
- Cremet hønsesalat med grønne asparges, ristede hasselnødder, karse, cornichons og sprød bacon, samt bitre salater.
- Krydrede frikadeller på gris og kalv med syltet agurk.
- Ribbensteg med hjemmelavet rødkål tilsmagt med lakrids, appelsin og honning.
- Stegt andebryst på bagte pære og persillerødder.
- Slagterens grove krydrede julepølse med stuvet spinat og muskat.
- Vintersalat på spidskål, brud af grønkål, med krydderkogt kikærter, tranebær, æbler, karse, røgede mandler og soltørrede tomater.
- 3 slags oste med hjemmelavet nøddekompot på cognac og Bornholmske rugkiks og druer samt oliven syltet i sennep.

Leveres med lækkert brød og smør samt fedt.

PRIS
PR. PERSON

350,-

Tilvalg til begge menuer:

Lun fiskefilet med kapers remoulade og citron
Bøf af gris med svampe i cremet fløde
Stegte sild med bornholmsk sennep, og bløde løg
Bornholmerriet's risalamande, med masser af vanilje og ristede mandler samt hjemmelavet kirsebærsauce med et snert af anis

40 kr. pr person

40 kr. pr person

40 kr. pr person

40 kr. pr person

LILLE JULEMENU

- 2 slags sild: Karrysild med æbler, svesker og dild.
Marinerede kryddersild med blomsterkapers og rødløg.
- Æg med store Grønlandske rejer, blommetomat, peber mayonnaise og spirer.
- Cremet hønsesalat med asparges, ristede hasselnødder, karse, cornichons og sprød bacon samt bitre salater.
- Krydrede frikadeller på gris og kalv med syltede agurk.
- Ribbensteg med hjemmelavet rødkål tilsmagt med lakrids, appelsin og honning.
- Stegt andebryst på bagte pære og persillerødder.
- 2 slags oste med hjemmelavet nøddekompot med cognac samt Bornholmske rugkiks.

Leveres med lækkert brød og smør samt fedt.

PRIS
PR. PERSON

280,-

Mad med sjæl, fra hjertet



Nordrup Forsamlingshus
Nordrupvej 130 · 4100 Ringsted
Tel: 51 88 84 14
Mail: info@bornholmerriet.dk
www.bornholmerriet.dk



MobilePay

