

NYHED!

# Julemenu

Igen i år, vil vi gerne tilbyde vores klassiske julemenu ud af huset, op til jul, og dog kun 1. juledag grundet selskab 2.juledag. **Dog til minimum 10 pers.** Der kan vælges mellem lille eller stor julemenu, samt tilvalg af enkelte retter.

**Afhentning 1. juledag er kl. 11:00. Betaling sker på selve dagen, hvor i henter maden.**  
**Vi modtager bestillinger til 1. juledag, helt op til d. 18 december 2025**  
**Vi ønsker jer en glædelig jul.**

## Stor julemenu

- 2 slags sild: Husets hjemmelavede karrysild med æbler, svesker og dild. Marinerede sild med blomsterkapers og rødløg.
- Æg med store Grønlandske rejer, små tomater, urtemayonnaise og sprøde spirer.
- Lamel af bagt Færøsk laks med rygeostecreme med karse, vild brøndkarse, små salater og urter.
- Husets cremede hønsesalat med grønne asparges, ristede hasselnødder, karse, cornichons og sprød bacon, samt bitre salater.
- Krydrede frikadeller på gris og kalv med syltet agurk og rødbede.
- Ribbensteg med hjemmelavet rødkål tilsmagt med lakrids, appelsin og honning.
- Stegt bryst fra franske ænder på bagte æbler, knoldselleri og små spinatblade.
- 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 (danske og udenlandske) 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 360.- kr. 

## Lille julemenu

- 2 slags sild: Husets hjemmelavede karrysild med æbler, svesker og dild. Marinerede kryddersild med blomsterkapers og rødløg.
- Æg med store Grønlandske rejer, små tomat, urtemayonnaise og sprøde spirer.
- Husets cremede hønsesalat med asparges, ristede hasselnødder, karse, cornichons og sprød bacon samt bitre salater.
- Krydrede frikadeller på gris og kalv med syltede agurk og rødbede.
- Ribbensteg med hjemmelavet rødkål tilsmagt med lakrids, appelsin og honning.
- Stegt bryst fra franske ænder på bagte æbler, knoldselleri og små spinatblade.
- 2 slags oste med hjemmelavet nøddekompot med cognac samt Bornholmske rugkiks.

Leveres med lækkert brød og smør samt fedt.

Pris pr. person 290.- kr. 

## Tilvalg til begge menuer pr. person:

- Lun fiskefilet med kapers remoulade og citron 40 kr.
- Bøf af gris med svampe i cremet fløde 40 kr.
- Stegte sild med bornholmsk sennep, og bløde løg 40 kr.
- Bornholmerriets risalamande, med masser af vanilje og ristede mandler samt hjemmelavet kirsebærsaucé med et snert af anis. 40 kr.



Mad med sjæl, fra hjertet

**Bornholmerriet**  
by Sommer

Nordrup Forsamlingshus  
Nordrupvej 130 · 4100 Ringsted

**Tel: 51 88 84 14**

Mail: [info@bornholmerriet.dk](mailto:info@bornholmerriet.dk)  
[www.bornholmerriet.dk](http://www.bornholmerriet.dk)

