

SAMMENSÆT SELV DIN JULEFROKOST

Priserne er beregnet pr. kuvert, minimum 10 kuverter

Kryddersild m/rødløg og kapers	17,-
Marineret sild m/ karrysalat og løg	17,-
Sennepssild m/ æg og tomat	17,-
Stegte sild m/ karrysalat og løg	20,-
3 slags valgfri sild	39,-
Æg og rejer m/citron,kaviar og mayonnaise	17,-
Fiskefilet m/ hj.lavet remoulade og citron	22,-
Graved laks m/ dressing og landbrød	35,-
Fersk røget laks m/ røræg og asparges	35,-
Røget ål m/ røræg, tomat og karse	39,-
Varmrøget laks m/ røræg og asparges	30,-
Hjemmelavet bøgerøgede vildlaksefilet glaseret med lime og rosenpeber, dertil vores hjemmelavede aioli med frisk dild og frisk peberrod. Serveres med rustik landbrød	30,-
Pate Au Campagne (Fransk landpate m. andelår og cognacmarineret andelever) med vores figenchutney dertil hjemmelavet rosmarin foccacia	25,-
Hjemmelavet vildsvine pulled pork med jule-coleslaw og lækker brioche bolle	30,-
Danmarks bedste rullepølse med italiensksalat og løg, sky	17,-
Hjemmelavet oksebryst med pickles, peberodsalat og div. tilbehør	17,-
Friskhakket tatar med pickles, rødløg, capers, høvlet peberrod, rødbeder og æggeblomme	30,-
Carpaccio af oksemørbrad og bresaola på rucolasalat med balsamico creme og parmesanflager (kødet kommer i skiver og skal anrettes på tallerkener med salat, balsamico creme og parmesanflager)	30,-
Dyrlægens natmad m/løg og sky	17,-
Leverpostej m/ bacon,champignons og rødbede	15,-
Hj.lavet sylte m/ sennep og rødbeder	15,-
Hjemmelavet æbleflæsk	17,-
Små frikadeller m/ rødkål og surt	16,-
Roastbeef m/ remoulade, peberrod, løg og surt	19,-
Hj.lavet hønsesalat m/ cherrytomat og bacon	20,-
Ribbenssteg m/ rødkål og surt	25,-
Andebryst m/ rødkålssalat	30,-
Glaseret hamburgerryg m/ grønlangkål og brunede kartofler	25,-
Gistrup krydderskinke m/ grønlangkål og brunede kartofler	25,-
Kamsteg m/ rødkål og surt	22,-
Mørbradbøf m/champignons og bløde løg	27,-
Mørbradbøf i svampesauce	30,-
Blodpølse m/æblegrød og kanel sukker	15,-
Stuvede hvidkål m/ medister, sennep og rødbede	25,-
Ris a la mande m/ kirsebærsauce	30,-
3 slags ost m/ frisk frugt og flutes	39,-
Nøddekage m/ frisk frugt	30,-
Is dessert m/ frisk frugt	30,-
Gammeldags æblekage	25,-



SLAGTEREN & KOKKEN

SIDEN 1994

PRODUCERET I GISTRUP

*Kvalitet, dyrevelfærd
og respekt for håndværket*

JULEFROKOST 2018

FRA SLAGTEREN & KOKKEN I GISTRUP

En julefrokost fra Slagteren & Kokken er et julebord, hvor alt er hjemmelavet. Vi sætter en ære i at kunne levere det perfekte til jeres julefest.

Vi har sammensat nogle forslag, der bygger på vores gamle stolte opskrifter og godt håndværk, men der er også blevet plads til nye spændende retter.

Velbekomme.



Med forbehold for trykfejl og prisændringer.

Nøvlingvej 21, 9260 Gistrup
Telefon 98 31 40 36
www.slagteren-kokken.dk

 www.facebook.com/SlagterenKokkenGistrup

JULEBORD 1

Marineret sild med karrysalat
Kryddersild med løg og kapers
Fiskefilet med remoulade og citron
Leverpostej med bacon og champignon
Ribbensteg med rødkål og surt
Gistrup juleskinke med grønlangkål og brune kartofler
Medister med stuvet hvidkål og kanel sukker
Fyldt brie og italiensk gorgonzola, frisk frugt og italiensk landbrød ELLER
ris a la mande med kirsebærsaube.
Inkl. alt i brød, fedt og smør.

Alt dette til en pris pr. person på 135,-
Min. 10 kuverter.
Alle priser er inkl. moms.

JULEBORD 2

Marineret sild m/ karrysalat og løg.
Kryddersild m/rødløg og kapers.
Hjemmelavet bøgerøget vildlaksefilet glaseret med lime og rosenpeber, dertil vores hjemme- lavede aioli med frisk dild og frisk peberrod – serveres med rustik landbrød.
Nystegt roastbeef m/ hjemmelavet kartoffelsalat ELLER slagterens hjemmelavede æbleflæsk.
Mørbradbøf med bløde løg, champignon og bacon.
Andebryst med rødkålssalat.
Gistrup juleskinke med grønlangkål og brune kartofler.
Fyldt brie, italiensk gorgonzola, frisk frugt og italiensk landbrød ELLER
ris a la mande med kirsebærsaube.
Inkl. alt i brød, fedt og smør.

Alt dette til en pris pr. person på 159,-
Min. 10 kuverter.
Alle priser er inkl. moms.

SLAGTERENS JULEBUFFET

Vores hjemmelavede bøgerøgede vildlaksefilet med honning-/chili sirup, dertil sweet chili dressing og rustik landbrød.
Hjemmelavet Champagne Mørbrad med trøffel æggestand og peberrod/tyttebærcreme på salat mix.
Slagterens hjemmelavede sprøde Jule porchettasteg.
Dark Beer roasted Angus Oksefilet ELLER Farseret kalkun- steg med en dejlig kalve krydderfars med tranebær.
Sprøde rösti kartoffeltårne.
Spændende julesalat med appelsin og frisk fennikel, perlebyg, tranebær og ristede nødder.
Hjemmelavet Jule Tiramisu med amarena kirsebær ELLER hjemmelavet ris a la mande med kirsebærsaube.

Alt dette til en pris pr. person på 185,-
Min. 10 kuverter.
Alle priser er inkl. moms.



3-RETTERS LUX JULEMENU

Forret Jule tapas menu: Hjemmelavet Pate Au Campagne (Fransk landpate m. andelår og cognacmarineret andelever) med vores figenchutney dertil hjemmelavet rosmarin foccacia.

Hjemmelavet Kræmmerhus Krustader med laksefyld rørt med torsk, frisk dild og lime, toppet med en frisk peberrodcreme og et drys hasselnødder, der er ristet i hvid balsamico.

Vores Bison Bresaola rullet om en creme af artiskokker og kikærter og dertil vores hjemmelavede rosmarin foccacia.

Hovedret: Vildsvinesteg svøbt med vores hjemmelavede vildsvine panchetta ELLER Gistrup limousine kalve culotte. Tilbehør: ovnbagte vildmosekartofler med friske urter, honning bagte rødbeder med gulerødder, rødløg og marksvampe.

Svampesauce.

Dessert: Blødende chokoladecake med lime-yoghurtis og anis-marineret brombær.

Alt dette til en pris pr. person på 189,-
Min. 10 kuverter.
Alle priser er inkl. moms.

SLAGTERENS FAVORIT JULEFROKOSTBORD

Hvidvinsdampet vildlaksefilet glaseret med lime-/koriander sirup, sweet chili marinerede kæmperejer og urtedressing dertil rustik landbrød.

Hjemmelavet Pate Au Campagne (Fransk landpate m. vores Bison fra Tranum) med vores figenchutney dertil hjemmelavet rosmarin foccacia.

Hjemmelavet rørt kalvetatar af Gistrup limousine kalv, rørt med ribs, charlotteløg, dijonsennep, cognac og frisk karse, dertil serveres frisk bagt foccacia brød.

Hjemmelavet vildsvine pulled pork med jule coleslaw og lækker brioche bolle.

Hjemmelavet Porchetta steg dejligt krydret, dertil perlebyg salat med grøntsager og friske krydderurter.

Ostefad med 3 slags oste og div. tilbehør ELLER hjemmelavet ris a la mande med kirsebærsaube.

Dertil kommer også hjemmelavet rugbrød og smør.

Alt dette til en pris pr. person på 175,-
Min. 10 kuverter.
Alle priser er inkl. moms.

