

JULEMENU 2024

I HUSET

3 RETTERS MENU

FORRET

Lavbagt torsk serveret med fjordrejer, jordkokker i variation, råmarinerede rosenkål, brunet smør og ristet nøddesauce

HOVEDRET

Glaserede andelår og pommes Anna af hokkaido, serveret med karamelliseret kartoffelpuré, spæde porrer og andesovs tilsmagt med råsyltede ribs

DESSERT

Karamelliserede æbler med hvid chokolade Panna cotta, serveret med chokoladebånd, sprøde blade og æblesorbet tilsmagt med Tahiti-vanilje

PAKKE 1

6 timers arrangement
kl. 18:00 - 24:00
995 DKK pr. person

PAKKE 2

8 timers arrangement
kl. 18:00 - 02:00
1.245 DKK pr. person

ALLE PAKKER INDEHOLDER

Bobler & snacks

3 retters julemenu eller social dining menu

Vin, øl, vand og saft

Friskbrygget økologisk kaffe og udvalg af Perch the

Sødt til kaffen

SOCIAL DINING MENU

APPETIZER

- Stegte sild med hyldeblomstsyltet græskar, rygeostcreme og hørse

Økologisk rugbrød og friskbagt surdejshvedebrød fra MIBbagværk samt dansk smør med havsalt

FORRET

- Koldrøget laks i rødbede med dijonemulsion, danske æbler, syltede sennepskorn og syrlig kærnemælkssauce skilt med agurkeolie
- Gravad okseinderlår med julekrydderier serveret med jordkokker i variation og sprøde kål

MELLEMRER

- Vol-au-vent fyldt med frikassé af dansk kylling, ristede svampe og urtesalt
- MIB-pølse med Duroc-gris og vild kørvel, serveret med grønkålsuré og sprøde chips

HOVEDRET

- Confiteret andelår med vaniljesyltet ribs-kompot og timian
- Karamelliserede kartofler med havsalt
- Solbærkogt rødkål med friske timian
- Kraftig julesauce med råsyltede mørke bær
- Julesalat med grillet rosenkål, grønkål og soltørrede tranebær

DESSERT

- Risalamande med Bora Bora Grand Cru vanilje, hvid chokolade og karamelliserede mandler, serveret med kirsebærsauce tilsmagt med Amarena-kirsebær

PAKKE 3

6 timers arrangement
kl. 18:00 - 24:00
1.145 DKK pr. person

PAKKE 4

8 timers arrangement
kl. 18:00 - 02:00
1.345 DKK pr. person

TILVALG AF JULELÆKKERIER

Stegt sild med karameliseret løgkompot,
syltede rødløg og kapers
45 DKK

Dansk svinekam med sprøde svær og timian
75 DKK

Pandestegt rugmelspaneret rødspættefilet serveret
med tartarsauce og citron
45 DKK

Lun leverpostej med bacon og ristede svampe
55 DKK

Senneps- og honningglaseret juleskinke
55 DKK

Grønlangkål
30 DKK

2 danske oste med kompot og sprødt knækbrød
45 DKK

MANDELGAVE

Stor ægte marcipangris fra egen konditori
95 DKK

MIBkogebog af Martin Ib
150 DKK

MIBvinpakke (cava, hvidvin, rødvin)
450 DKK

BAR

Snaps hel flaske
800 DKK

Spiritus hel flaske med mixer
1.200 DKK

Fri cocktailbar med uddannet
cocktailbartender i 4 timer
450 DKK

DJ i 4 timer
10.000 DKK

NATMAD

SLIDERS

Braiseret and i sød chili, estragonssauce,
vinterspidskål og syltede rødløg

Flammegrillet hakkebøf af dansk okse,
smeltet vesterhavssost, karamelliserede
løg og syltede danske æbler

Langtidsstegt svinenakke med coleslow,
BBQdressing og kryddersyltede agurker

50 DKK pr. stk.

