

# 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

#### PRIS PR PERSON

395 DKK

#### 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

#### MELLEMRET

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

