

JULEMENU 2024

UD AF HUSET

3 RETTERS MENU

FORRET

Lavbagt torsk serveret med fjordrejer, jordskokker 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



INFO

Levering fra 400 DKK

Kok/kokke til afvikling af menu
400 DKK pr. stk. pr. time

Alle priser er inkl. moms

SOCIAL DINING MENU

APPETIZER

- Stegte sild med hyldeblomstsyltet græskar, rygeostcreme og hørseke

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 kørnemælkssauce skilt med agurkeolie
- Gravad okseinderlår med julekrydderier serveret med jordskokker 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 kartoffer 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

PRIS PR PERSON
455 DKK

MANDELGAVE

Stor ægte marcipangris fra eget konditori
95 DKK

MIBkokebog af Martin Ib
150 DKK

MIBvinpakke (cava, hvidvin, rødvin)
450 DKK



NATMAD

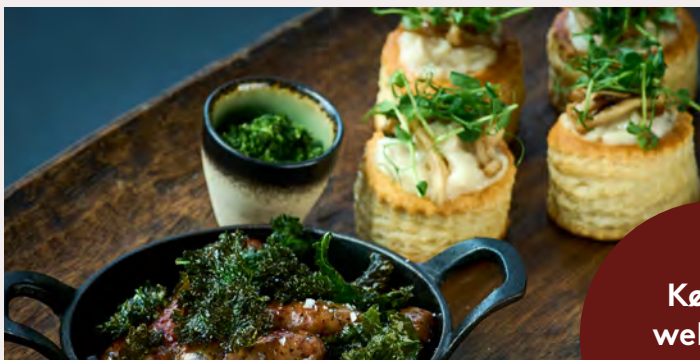
SLIDERS

- 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.

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



Køb på
webshop
her

