

Julefrokosttiden er lige om hjørnet og Hr. og Fru. KOK er klar med årets buffet.

Vi sørger for tilberedning af maden.
Alt kommer anrettet på stilrent service, klar til at sætte på buffeten.

Den traditionelle julebuffet

- Marinerede sild med rødløg og kapers
- Karrysild med æbler og løg
- Pandestegt fiskefilet med citron og grov remoulade
- Æg og rejer med mayonnaise
- Lun leverpostej med bacon og svampe
- Flæskesteg med rødkål
- Medister med grønlangkål og brunede kartofler
- Tarteletter med høns i asparges
- Æbleflæsk
- Brieost med druer
- Ris a la mande med kirsebærsaucе
- Rugbrød, lyst brød, smør og fedt

Pris pr. person 198 kr.

Minimum 15 personer

Den utraditionelle julebuffet

- Karry/ingefær-sild med syltet rødløg og kapers
- Stegte sild med sennep, soltørret tomat og dild
- Rimmet laks med citron og malt
- Kyllingesylte serveret med marineret kål
- Glaseret svinefilet med spegeskinke og Dijon
- Rødvins marineret oksefilet med mandeltapenade
- Confiteret andelår med appelsin/figen-kompot
- Marinerede kartofler med abrikos og estragon
- 3 slags oste med knækbrød og syltede nødder
- Ris á la mande serveret med blomme-coulis og mandelkrokant
- Rugbrød, lyst brød, smør og fedt

Pris pr. person 258 kr.

Minimum 15 personer

Hr. & Fru.
KOK

Herlufsholm Allé 233A, 4700 Næstved

60 13 33 32 - info@hrogfrukok.dk

www.hrogfrukok.dk