



Jul på Restaurant Smørgåsen

JULEFROKOST – I HUSET

Serveres på buffet fredag og lørdag aften fra kl. 18.00.

Fra fredag d. 17. november
til lørdag d. 16. december.

- Bedstemors julesild med peberfrugt og løg.
- Gammeldags modnet sild med karrysalat og løg.
- Panko-panerede skærisingfileter med remoulade.
- ½ æg med mayonnaise.
- Håndpillede rejer med citron og dild.
- Røget hellefisk med rævesovs og æggestand
- Lun leverpostej med svampe, rødbeder og bacon.
- Grønlangkål med sukker og kanel.
- Stegt medister og frikadeller.
- Flæskesteg med surt.
- Stegt andelår.
- Hvide og brunede kartofler.
- Skysauce.
- Danske oste med bærkompot og druer.
- Risalamande med kirsebærsauce.
- Brød og smør.

Pris kr. pr. person..... **389,-**

Bemærk! Det er i denne periode ikke muligt at bestille smørrebrød fredag og lørdag aften.

JULEFROKOST – UD AF HUSET

Fra mandag d. 13. november
til lørdag d. 30. december.

Til denne menu medfølger 1 flaske
Bornholmer Traditionsakvavit (35 cl.)
pr. 4 kuverter uden beregning.

- Gammeldags modnet sild med karrysalat.
- Panko-paneret skærisingfilet med remoulade og citron.
- Leverpostej med surt.
- ½ æg med mayonnaise og håndpillede rejer.
- Stegt medister og små frikadeller.
- Grønlangkål med kannelsukker.
- Flæskesteg med hjemmelavet rødkål.
- Brunede kartofler.
- Sødt og surt.
- Risalamande med kirsebærsauce.
- Brød og smør.

Min. 4 kuverter.

Pris kr. pr. person **269,-**

Skal bestilles min. dagen før inden kl. 12.00.
Retterne anrettes i porcelænsskåle og på fade,
som skal returneres til Restaurant Smørgåsen
senest 3 dage efter.

Vi tager forbehold for taste- og trykfejl.