

Den traditionelle

JULEBUFFÉT – MED ET TWIST

fra GASTRO CATERING

Første servering:

- Årets julesild 2021 med hjemme lavet karrysalat og løg
- Varmrøget laks fra færøerne med krydret mayo, håndpillede rejer og kapers
- Saltet og peberstegt kalvelår med rosmarinmayo, grønkål og syltede tyttebær

Anden servering:

- Rosmarin/honning stegt svinekam med glaserede pastinakker (trancheres selv)
- Saltet andebryst med stegte jordskokker, æbler og syltede tranebær
- Stuede kartofler med grønkål og timian
- Lun hjemme lavet leverpostej af frilandsgris med svampe og bacon
- Bagte rødbeder med figen/solbærglace, rygeost og sprøde mandler
- Grønkålssalat med ristede valnødder, syltede havtorn og sød appelsindressing
- Rødkålssalat med danske æbler, hasselnød og børsylt

Tredje servering:

- Risalamande med mandler, ægte vanilje, økologisk Thise fløde og sød kirsebærsauce
- Nøddemarcipankage med appelsin broken gel og chokoladeganache
- Vores hjemme lavede trøffelbrie med clementin/æblekompot og knækbrød

Til buffeten medfølger:

- Økologisk surdejsrugbrød med kerner og øl og vores "mormor" maltbrød med kerner.
– Serveres med dansk smør, naturligvis.

Forret og dessert anrettes på passende fade, skåle mv.

Hovedretterne afhentes/leveres lune, med enkelte elementer til selvanretning i forhold til den sidste "prik over i'et".

Ønsker I ikke selv at sætte maden op, kan I tilkøbe en Gastronom der anretter og arrangerer maden for jer. Kontakt Gastro Catering for at høre nærmere.

Pris pr. kuvert ved minimum 20 kuverter: 325 kr.

Ved under 20 kuverter, koster menuen + 20 kr./kuverten.

Ved over 50 kuverter, koster menuen – 20 kr./kuverten.

Levering eller afhentning ifølge nærmere aftale.

Leveringsomkostninger 100 kr. i Viborg by.