Julefrokost 2026

ud af huset

Klassisk juleanretning

- Marineret sild med løg og karry salat
- Fiskefilet med remoulade og citron
- Flæskestegs pålæg med rødkål
- Leverpostej med ristet champignon og bacon
- Æg pyntet med rejer hertil mayo og citron
- Risalamande med kirsebærsauce og mandler

Antal

kr. 159,-
Pr. person

Stor julemenu

- Marineret røde og hvide sild med løg og karry salat
- Æg pyntet med rejer og mayonnaise
- Fiskefilet med remoulade og citron
- Ribbensteg med rødkål
- Leverpostej med ristet champignon og bacon
- Frikadeller med rødkål
- Brie med druer
- Risalamande med kirsebærsauce og mandler

Antal

kr. 209,-
Pr. person

Luksus juleanretning

- Marineret røde og hvide sild med løg og karry salat
- Mørbradbøffer m. svampe a la creme
- Æg pyntet med rejer / kaviar / tomat / dild og mayonnaise
- Fiskefilet med remoulade og citron
- Ribbensteg med rødkål
- Leverpostej med ristet champignon og bacon
- Frikadeller med rødkål
- Sylte med sennep og rødbeder
- Brie med druer
- Risalamande med kirsebærsauce og mandler

Antal

kr. 259,-
Pr. person

Bestilles min. 3 dage før. Min 5 personer. **Julefrokost i huset kr. +35 pr. person.**
OBS: De varme retter leveres kolde, til opvarmning lige inden servering.
Nem tilberedningsvejledning medfølger. Brød og smør kan tilkøbes for 25,- pr. kuvert.

Dato _____ Kl. _____ Tlf.: _____

Navn _____

Grill-eXperten.Aps

Østergade 28 • 6500 Vojens • Tlf: 73 54 01 10 • grillexperten.aps@gmail.com