

Julefrokost Classic

-----*klassisk julefrokost med
masser af hjemmelavede lækkerier!*-----

Kolde Retter

- Fyrtøjet karrysild – med hårdkogt æg, løg, kapers og dild.
- Marinerede sild – med æble, løg, kapers og peberrod.
- Hjemmelavet roastbeef m. peberrod, ristede løg og pickles.
- Hjemmelavet hønsesalat m. sprød bacon, ristede svampe og asparges.

Varme Retter

- Lune fiskefilet – med hjemmerørt remoulade og citron.
- Lun leverpostej – med rødbeder, sprød bacon og champignon.
- Traditionel flæsketeg – med flæsketegssauce.
- Stegte danske kartofler.

Tilbehør

- Hjemmelavet rødkål, salat og agurkesalat.
- Brieost – med hjemmelavet marmelade og druer.
- Lyst brød, rugbrød, smør og krydderfedt.

Dessert

- Ris à l'amande – med Fyrtøjets hjemmelavede kirsebærsauce.

*Drikkevarer

- Kaffe & te.
- Øl, husets vin, vand & sodavand (Ad libitum i 3 timer).

Priser:

- *Mad & Drikkevarer: 845 kr. pr. person

- Eller Kun mad: 525 kr. pr. person

Julefrokost DELUXE

*Deluxe julefrokost med
mere af det lækre!*

Kolde Retter

- Fyrtøjet karrysild – med hårdkogt æg, løg, kapers og dild.
- Marinerede sild – med æble, løg, kapers og peberrod.
- Hjemmelavet roastbeef – m. peberrod, ristede løg og pickles.
- Hjemmelavet hønsesalat – m. sprød bacon, ristede svampe og asparges.
- Hjemmelavet krabbesalat – krabbekød med kapers, dild, æble og citron.
- Røget laks – med røræg og purløg.

Varme Retter

- Lune frikadeller.
- Lun fiskefilet – med hjemmerørt remoulade og citron.
- Lun leverpostej – med rødbeder, sprød bacon og champignon.
- Traditionel flæsketeg – med flæsketegssauce.
- Confiteret andelår med timian – serveres med appelsinsauce.

Tilbehør

- Hjemmelavet rødkål, salat og agurkesalat.
- Stegte danske kartofler.
- Brieost – med hjemmelavet marmelade og druer.
- Lyst brød, rugbrød, smør og krydderfedt.

Dessert

- Ris à l'amande – med Fyrtøjets hjemmelavede kirsebærsauce.

***Drikkevarer**

- Kaffe & te.
- Øl, husets vin, vand & sodavand (Ad libitum i 3 timer).

Priser:

- *Mad & Drikkevarer: 945 DKK pr. person

- Eller Kun mad: 625 DKK pr. person

Julefrokost PREMIUM

Julefrokost i Premium klasse

Forretter

- Laksemousse – serveres med ærtepure og rodfrugtchips.
- Hummerbisque – serveres med hummer.

Hovedretter

- Confiteret andelår med timian – serveres med appelsinsauce.
- Braiseret svinemørbrad – med cognac sauce.

Tilbehør

- Hjemmelavet rødkål, salat og agurkesalat.
- Stegte danske kartofler.
- Brieost – med hjemmelavet frugtkompot og knækbrød.

Dessert

- Hjemmelavet ris à l'amande – med amaretto og Fyrtøjets kirsebærsauce.

*Drikkevarer

- Kaffe & te.
- Øl, husets vin, vand & sodavand (Ad libitum i 3 timer).

Priser:

- *Mad & Drikkevarer: 995 DKK pr. person

- Eller Kun mad: 725 DKK pr. person