

# Café Rindbæk

## Julefrokostbuffet

### Kolde

Hvide sild fra Christiansø med hjemmelavet karrysalat og rødløg  
Stegt fiskefilet med hjemmelavet grov remoulade og citronbåde  
Æg pyntet med rejer, mayonnaise, karse og citronperler  
Kryddersild med rødløg, kapers og dild  
Røget laks med hjemmelavet peberrodscreme, dild og rugbrødsrumble

### Varme

Leverpostej med svampe og bacon  
Tarteletter med hjemmelavet høns i asparges og persille  
Medister med timian og julekål  
Flæskesteg med hjemmelavet rødkål og brunede kartofler  
Klassiske frikadeller med hjemmelavet cremet kartoffelsalat  
Glaseret skinke med honning, kanel, sennep og hertil kålsalat  
Mørbradbøf champignon al a creme og hjemmelavede syltede rødløg  
Honningglaseret andebryst med frisk rødkålssalat

### Dessert

Ostebræt med 2 slags oste, druer, ristede valnødder, oliven og hertil knækbrød  
3 æbleskiver med hjemmelavet julemarmelade og flormelis  
Ris à l'amande med kirsebærsauce



Rugbrød, flutes og Smør

Sammensæt  
4 kolde  
3 varme  
2 dessert  
brød og smør



**Pris kr. 239,-**

Tilkøb af ekstra ret: kr. 25,- pr. ret  
Minimum 8 kuverter

Borddækning, juleservietter, juleblomster m.m. er med i prisen  
Halv pris for børn mellem 3 og 10 år (til og med)