

# Kommandørgårdens Julebuffet

November, December 2022

## Sild:

- Marinerede og kryddersild
- Karrysild og Sennepssild
- Lakserøget sild med æggestand og asparges
  - Hjemme Stegte sild
  - Karrysalat og løgringe



## Kolde retter

- Æg med håndpillede rejer
- Sønderjysk Surrib af økologisk frilandsgris, rødbeder og sennep
- Varmrøget laks fra egen rygeovn på en bund af salat, grønne asparges, hertil pestosauce
- Hjemmegravad laks med enebær, fennikelfrø hertil husets rævesauce, asparges og surbrød
  - Rødmø lam leverpostej med cornichoner
- Rosastegt roastbeef med remolade, ristet løg, peberrod, agurkesalat
  - Andesalat med svampe, hertil sprød bacon
    - Tomatsalat Capresse
    - Nordisk coleslaw
  - Grønkålsalat med granatæbler



## Lune retter

- Fiskefilet med remulade og citron
- Tartelletter med høns og asparges
- Sønderjysk Blodpølse m. sirup, æblemos og kanelsukker
  - Frilands Ribbensteg med hjemmelavet rødkål
- Glaseret andebryst med hjemmelavet rødkål og skysauce, søde kartofler
  - Indbagt fisk med flødespinat, hertil hummersauce
  - Sønderjyske kålpølser med grønlangkål og sennep

## Sød afslutning

- Ris a la mande og lun kirsebærsovs
- Hjemmelavet Gateau Marcel
- Diverse oste, druer og kiks

Pris 325,- kr

