

Kommandørgårdens Julebuffet

November, December 2023



Sild:

- Marinerede, kryddersild, karrysild
- hjemmestegte sild og sennepssild
- Lakserøget sild medægge stand og asparges
 - Hertil karrysalat og løgringe

Kolde retter

- Æg med koldvands rejer
- Sønderjysk Surrib af økologisk frilandsgris, rødbeder og sennep
- Varmrøget laks fra egenrygeovn med agurk i ravigottecreme nepssild
 - Hjemmegravet laks meddild dressing og asparges
 - Andemousse pate
- Tomatsalat Capresse og grøn kålssalat med granatæbler



Lune retter

- Fiskefilet med remulade og citron
- Tartelletter med høns og asparges
- Frilands Ribbensteg og frikadeller med rødkål
- Julebryst med svesker og æbler, skysauce, søde kartofler og rødkål
- Sønderjyske kålpølser med grønlangkål og sennep

Sød afslutning

- Ris a la mande og lunkirsebærsovs
- En variation af lokale øko oste, druer og kiks
- Buffet med kaffe og hjemmelavede orangestænger og kokos fedte kager

Pris 325,- kr

