Hold jeres julefrokost i elegante og flotte rammer på Dag H

JULEBUFFET

To slags sild med karrysalat & æble

Æg og rejer med hummermayo & dild

Røget laks
Serveres med rævesauce & crudite af fennikel

Hjemmelavet hønsesalat med svampe

Julesylte med sennep dressing & rødbeder

Langtidsstegt gris med sprød svær, hjemmelavet rødkål og karamelliseret kartofler serveres med sky sauce

Confit af and med æbler & svesker

Hjemmelavet julefrikadeller med syltede agurker

Rosa stegt andebryst, rødkålssalat med tyttebær, bagte mandler, honning & balsamico

Lyst & mørkt brød, samt rugbrød

2 slags ost med druer & kiks

Ris a' la mande med kirsebærsauce

Menu m. velkomstbobler inkl. 3 timer ad libitum husets øl - vin - vand

1.195,- **pr. prs.**

JULEMENU

Vælg mellem 3 eller 5 retters menu

Starter
Cremet hummersuppe
Serveret med stegt kammusling, jomfruhummerhaler & urteolie

Forret
Grillet brød med røget laks, gedeost, syltede valnødder & frice

Hovedret
Rosa stegt andebryst
Serveres med karamelliseret rødkål, friteret grønkål, kartoffel & klassisk skysauce smagt til med tyttebær

Ost
Carembert frit med solbær serveres m. ristet brød

Dessert
Chokolademousse med kirsebær & knas

3 retters m. velkomstbobler inkl. 3 timer ad libitum husets øl - vin - vand

825,- **pr. prs.**

5 retters m. velkomstbobler inkl. 3 timer ad libitum husets øl - vin - vand

1.050,- **pr. prs.**

TILKØB +
ØL - VIN - VAND 2,5 TIME EKSTRA FRA 225,- PR. PRS.
SJUSSER I 2,5 TIME FRA 245,- PR. PRS.
KAFFE/AVEC + 75,- PR. PRS.

Dag H

Dag Hammarskjölds Alle 38, 2100 København Ø • Event@spisestederne.dk • www.dagh.dk