

## **Den lille julefrokost / juleplatte.**

**Vol au vent med rejer og dildcreme**

**Fiskefrikadelle: Af grofthakket hvid fisk  
med remoulade og citron.**

**Kylling ballotine med rødkålssalat med appelsin.**

**Croquette af confiteret and med kompot af æbler, selleri og  
valnødder.**

**Cheesecake: Vanilleostecreme på kanelbund, toppet med  
kirsebærgele.**

**Rugbrød, smør og en urtefocccasia til**

**Alt er som vanligt hjemmelavet.**

**pris pr. person 275-kr.**

**Ring på tlf: 87 100 100**

**eller**

**Skriv til [chef@chefscafe.dk](mailto:chef@chefscafe.dk)**

**Chefs Cottage and garden Cafe.**