

Julefrokosten fra Chefs Cottage and Garden Cafe.

Her er vores bud på en hjemmelavet julebuffet.

**Karrysild med løg og capers
Fiskefilet, pandestegt med remoulade og citron
Æg og rejer med dildmayonnaise
Lune frikadeller af kalv og flæsk med surt
Flæskesteg med rødkål
Leverpostej med champignons og bacon
2 slags ost med kompot: skæreost og brie
Ris a la mande med kirsebærsaauce.**

Hertil vores hjemmebagte koldhævede brød og rugbrød samt smør og krydderfedt.

Pris Pr person 310-kr.

Tilkøb: Hver enkelt ekstra ret + 35-kr.

Ove Verner Hansen sild: (marinerede sild crème fraiche, løg, æble, rødbeder og capers.)

Saltstegte sild med bløde løg , sennep og rødbeder.

Tarteletter med kylling i cremet aspargessauce.

Varmrøget laks vendt i urtecreme på grøn salat.

Cheesecake med kanel bund og kirsebærgele.

Ring på tlf. 87 100100

eller

Skriv på chef@chefscafe.dk