

Møllekroens

Julebuffet

Gældende fra den 17. november - 16. december 2023

- Marinerede sild med karrysalat
- Rugmølsstegte sild med tomatrelish, syltede sennepskorn og laurbær
- Æg pyntet med mayo, rogn, karse og grønlandske rejer
- Bagt laks med mandeltosca tilsmagt sweet chili, hertil syret dildfløde
- Sprængt glaseret kalvespidsbryst med sukkerbrunede perleløg og vintergrønt (leveres varm)
- Confiteret and med svesker og abrikoser i orange/portvin, hertil hjemmelavet rødkål (leveres varm)
- Slagterens medister med æble og timian (leveres varm) hertil skarp sennep og rødløgskompot med balsamico og tranebær
- Ris a la mande med ristede mandler og polynesiske vanilje hertil kirsebærsauce (kan laves) tilsmagt med mørk rom

Hertil serveres bagerens friskbagte rugbrød, sødmælksbaguettes med grovvalset havre, samt smør

Inkl. 2 valgfrie tilvalg - se bagsiden.



Bemærk: Møllekroens julebuffet kræver ingen ovn/microovn/kogeplade, ved tilvalg er der derimod retter, som skal varmes, så har du ikke nogen ovn, så fravælg retter, der "skal varmes".

Bemærk: Under 15 couverte skal man selv opvarme alle "leveres varm retter". Afhentning og levering min. 10 couverte. Prisen er eks. leveringsomkostninger. Der kan ikke laves ændringer i Møllekroens julebuffet - kun tilkøb.



Pris pr. couvert
ud af huset

315,-
Inkl. 2 valgfrie tilvalg

Også
mulighed for:

Julefrokost i
vores lokaler,
med plads til
20-150 pers.

Til det letspisende
arrangement, minus
2 tilvalg kr. 285,-



Vælg 2 tilvalg til julebuffeten

3 tilvalg + kr. 26,- 4 tilvalg + kr. 50,- 5 tilvalg + kr. 72,-

1. Pandestegt pankopaneret fiskefilet (skal varmes) med grov pickles remoulade
2. Skaldyrssalat med citron og kørvel samt tomatiserede hvidløgsstegte kæmperejer
3. Bagt torsk med pickles i krydret lage og citrus/kapers vinaigrette (tillæg for denne ret + kr. 5,-)
4. Bagerens tarteletter med høns i asparges (skal varmes)
5. Møllekroens hjemmelavede leverpostej (kan lunes) med bacon, champignons og sensommerens syltede rødbeder
6. Langtidsstegt ribbensteg med sprød svær (kan lunes), hertil hjemmesyltede asier
7. Stuvet grønlankål, sukkerbrunede kartofler og grov sennep (leveres varm) (passer godt til sprængt kalvespidsbryst)
8. Æbleflæsk af Belle Boskop og Elstar med bacon og flæsk fra frilandsgris, bagte og syltede Cox Orange (kan lunes)
9. Vegansk julepostej med bønner og linser hertil jordskokkekompot med sesamolie og sherry
10. Plukket salat med syltede græskar, bær og cucumber vinaigrette
11. To lækre oste, hertil hyben/blommekompot, Kalamata oliven og kiks (tillæg for denne ret + kr. 10,-)
12. Bræt med danske og udenlandske oste (4 stk.), frugt, kumquatsyltede nødder, oliven, hyben/blommekompot og kiks (tillæg for denne ret + kr. 38,-)
13. Julemandens kage: Honningkagebund herpå kirsebær med ris cheesecake og chokolade ganache
14. Marengskage med ristede hasselnødder, æblekompot, saltet karamel og æble/kanelfromage

Bemærk: Møllekroens julebuffet kræver ingen ovn/microovn/kogeplade, ved tilvalg er der derimod retter, som skal varmes, så har du ikke nogen ovn, så fravælg retter, der "skal varmes".

Bemærk: Under 15 couverter skal man selv opvarme alle "leveres varm retter".
Afhentning og levering min. 10 couverter. Prisen er eks. leveringsomkostninger.
Der kan ikke laves ændringer i Møllekroens julebuffet - kun tilkøb.



MØLLE ••••• KROEN

"Vi har hørt, at vi laver god mad"