

Fulemenu 2023



Sct. Førgens Gaard

Julemenu - Sct. Jørgens Gaard i Kolding

Menu 1

Kr. 307,-

Forret

- Marineret sild m/karrysalat
- Pandestegt fiskefilet m/remoulade
- Tarteletter m/høns i asparges

Hovedret

- Ribbensteg m/rødkål og surt
- Medister m/sønderjysk hvidkål
- Andebryst på bagt grønkålsbund
- Frikadeller m/kartoffelsalat

Dessert

- Risalamande m/kirsebærsovs
- Brød, fedt, smør
- Kaffe & julesmåkager

Menu 2

Kr. 362,-

Fisk

- Marineret sild m/løg
- Hjemmelavet stegt sild i eddike
- Karrysalat og tilbehør

Lunt

- Fiskefilet m/remoulade
- Tarteletter m/høns i asparges
- Ribbensteg m/rødkål
- Frikadeller m/surt
- Svensk glaseret juleskinke m/hvidkål

Koldt

- Roastbeef m/løg og remoulade
- Æg og rejer m/mayonnaise
- Sylte m/sennep og rødbeder

Dessert

- Blandede oste m/kiks og druer
- Risalamande m/kirsebærsovs
- Frisk frugt
- Brød, kiks, fedt, smør

*Vi sammensætter
den endelige menu
efter jeres ønsker.*

*Ovenstående er kun et
forslag.*

Julemenu - Sct. Jørgens Gaard i Kolding

Menu 3

Kr. 384,-

Forret

- Mini croissants m/hønsesalat & frisk æble
- Kålsalat m/dampet torsk
- Sennepsfyldte æg m/rejer

Hovedret

- Honningbagt laks m/julesalsa
- Marineret svinemørbrad m/bagte beder og appelsin
- Salat m/julemarineret and, druer og knas
- Ribbensteg m/frisk rødkålssalat

Dessert

- Risalamande cheesecake
- 2 slags ost
- Brød, kiks, fedt, smør

Udskiftninger

- Sild m/havtorn & fynsk gin
- Dahl tadka xmas version (vegansk/vegetarisk)
- Fyldte portobellosvampe (vegansk/vegetarisk)
- Nøddepaté
- Grønkålssalat m/rødløg og æble samt andebryst.
- Andebryst a l'orange
- Sichuan grøntsagsgryde (stærk, aromatisk, spændende vegetarisk alternativ)
- Vegetar-deller
- Bygotto m/æbler, kastanjer og brændte gulerødder
- Hvidkål til grønkål.
- Roastbeef til andet pålæg
- Røget laks m/dildsauce
- Maskeret blomkål
- Tunmousse
- Røget ørred m/dildcreme
- osv.

Natmad Hver ret 72,- pr. pers.

- Byg selv hotdogs
- Oste-pålægsbord m/ boller
- Snitter
- Æggekage m/ bacon, purløg, rødbeder og rugbrød
- Hjemmelavede frikadeller m/ kold eller varm kartoffelsalat

Julemenu - Sct. Jørgens Gaard i Kolding

Drikkevarer efter forbrug:

Husets vin	kr. 195
Sodavand 0,25 l	kr. 25
Øl, flaske	kr. 30
Fadøl 0,4 l	kr. 45
Kildevand 0,50 l	kr. 20
Spiritus, flaske	kr. 400
Snaps, Rød Aalborg	kr. 400
Shots, flaske	kr. 400
Spiritus/snaps/shots 2 cl	kr. 40
Fustage øl	kr. 1.800
Kaffe/te pr. kande	kr. 55



Julefrokostarrangement

Julefrokostmenu kan købes som et 6 timers arrangement inklusive velkomstdrink, udvalgt menu, øl, vand, vin, snaps, kaffe og te

Natmad kan tilkøbes.

Alternativt betales for maden og drikkevarer efter forbrug.

Kontakt Sct. Jørgens Gaard i Kolding

Er du interesseret i at holde din julefrokost på Sct. Jørgens Gaard, så kontakt os og hør nærmere. Vi byder også ind med musik, DJ, overnatning og meget mere.

Kontaktperson: Søren Gaardbo; e-mail: sg@ssbad.dk, tlf.: 2814 0657