



## Julefrokost på Slottet 2019

### BUFFET

- Marinerede sild – rå løg – kapers – karse
- Stegt fiskefilet – hjemmelavet remoulade – citron
- Æg og rejer – hjemmelavet mayo – dild
- Lun leverpostej – stegte svampe – bacon
- Hjemmebagt brød og rugbrød
- Smør
- Confiteret and – appelsinsalat – brunede kartofler
- Frikadeller – hjemmelavet rødkål – kogte kartofler – brun sovs
- Grønkålssalat med mormordressing og æbler
- Ris a la mande
- Ostebord – 3 slags franske oste – kiks – oliven – kompot

Pris pr. couvert Kr. 385,00

### Natmad

Pølsebord – 4 slags kød – pesto – mayo – smør –  
hjemmesylt – hjemmebagt brød

Pris pr. couvert Kr. 95,00

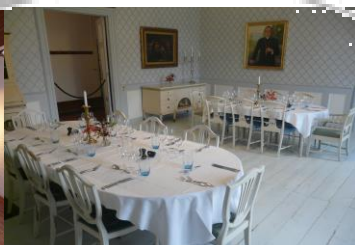
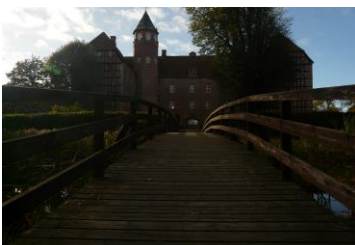
### Tallerkenmenu

- Rillette af and – tyttebær – fennikel
- Marmoreret fisk – saltet mandel – grønkål
- Confiteret svinebryst – svampepure – svampesauce – kål
- Camembert frit med solbær og rød skovsyre
- Marcipankage med hvid chokoladecreme og appelsin

Pris pr. couvert 3 retter Kr. 325,00 \* 4 retter Kr. 385,00 \* 5 retter Kr. 445,00

Klostercelle/dobbeltværelse kr. 1.050,-

Lejlighed 2-vær. 4 personer/ pr. person Kr. 315,-



Bestil bord på  
Tlf. 8844 1200 / [info@sostrup.org](mailto:info@sostrup.org)

