GOURMET JULEFROKOST · GOURMET JULEFROKOST ·

Vælg en julefrokost med fokus på smagen:

GOURMET julefrokost

Vi har kreeret en lækker 3 eller 4 retters menu, hvor der er kræset for kvaliteten.

FORRET

Mont d'or

Klassisk fransk juleost fra det gyldne bjerg, serveret med lufttørret skinke, frisk salat og brød.

MELLEMRET

Porc Rôti

Pocheret svinekam med puffede svær, puré af brune kartofler samt en lækker sauce af æble og brun farin.

HOVEDRET

Duet de Canard

Sprængt andebryst og rillét af andelår, serveret med hvide kartofler i beurre monté. Friteret grønkål, marinerede tranebær, puré af rodfrugter og en dadel-peber glace.

DESSERT

Nyfortolkning af

Bûche de Noël

Fransk julekage med rom, nougat og ristede mandler serveret med en hjemmelavet is på amarena kirsebær.

Det hele bliver tallerken anrettet
– og der bliver god afstand imellem siddepladserne.

3 retter kr. 339,- / 4 retter kr. 398,-

Min. 2 kuverter og maks. 30 kuverter
Der er også mulighed for at tilkøbe en vin-menu:

3 glas kr. 128,- / 4 glas kr. 158,-

Kan bestilles på alle dage frem til d. 21/12 2020.
Bestilles min. 2 dage i forvejen.

Brønderslev Hallerne

Tlf. 9882 1500 · www.broenderslevhallen.dk