

JULEMENU 2025

3. NOVEMBER - 23. DECEMBER

Julebuffet

Hvide sild med sprøde kapers, rødløg, purløg & hjemmelavet karrysalat
Varmrøget laks med marineret grønkål, havtorn & rygeostcreme
½ æg med rejer, dildmayo & citron
Klassisk hønsesalat på bund af sprød salat
Julefrikadeller med sprød kålsalat & ristede kerner
Slagterens leverpostej med bacon & ristede svampe
Stegt medister med gammeldags rødkål
Bagerens hjemmebagte rugbrød & specialbrød fra stenovn
Smør

Desserter

Julebrownie med appelsin & mørk chokolade
eller
Risalamande med kirsebær

Tilvalg

Fiskefilet med grov remoulade & citron
Tarteletter med høns i asparges
Udvalg af dejlige oste med oliven & druer
Ribbensteg med hjemmelavet rødkål
Confiterede andelår med grillede rodfrugter

Pris pr. person kr. 325,- / min. 15 personer

Tilvalg pr. ekstra ret på hovedretsbuffet kr. 50,-

Tilvalg af ekstra dessert kr. 45,-

Drikkevarepriser

Husets vin	195,-	Spiritus, 2 cl	40,-
Sodavand	30,-	Cognac/Baileys, 2 cl	40,-
Øl	35,-	Snaps/bitter, 2 cl	40,-
Fadøl 0,4l	50,-	Drinks	55,-
Kildevand	20,-	Kaffe/te pr. kande	50,-
Spiritus, flaske	450,-	Ad libitum drikkevarer	300,-

www.akturum.dk

 **sct. jørgens gaard**

Sct. Jørgens Gaard
Hospitalsgade 4
+45 75 50 01 50

 **forum kolding**

Forum Kolding
Bramdrupsskovvej 110
+ 45 75 50 01 50

 **danhostel kolding**

Danhostel Kolding
Ørnsborgvej 10
+45 75 50 91 40

En del af **akturum**

JULEMENU 2025

3. NOVEMBER - 23. DECEMBER

Kokkenes julemenu:

Forret

Koldrøget laks med æble, dild, peberrod & agurk

Hovedret

Confiteret andebryst med sauté på ristede rosenkål og peberbacon

Pommes Anna med urter & kraftig kyllingesauce med tyttebær, ribs & hasselnød

Hjemmebagt brød & smør

Dessert

Pocheret pære med solbær, chokoladeganache & mørdej

Tilvalg

Mellemret:

Croquette af and, syltet rødkål, sennepsmayo & urter

Oste:

Udvalg af Arla Unika oste med sprødt knækbrød & æblekompot med vanilje

Kokkenes julemenu - vegetar

Forret

Bagt butternut med æble, dild, peberrod & agurk

Hovedret

Confiterede gulerødder med sauté på ristede rosenkål & peberbacon

Pommes Anna med urter & glace med tyttebær, ribs & hasselnød

Hjemmebagt brød & smør

Dessert

Pocheret pære med solbær, chokoladeganache & mørdej

Tilvalg

Mellemret:

Terrine på svampe med rehydrerede gule beder, sennep & sprødt rugbrød

Oste:

Udvalg af Arla Unika oste med sprødt knækbrød & kvædekompot

Pris pr. person kr. 345,- / min. 15 personer

Tilvalg kr. 95,- pr. person

www.akturum.dk

 **sct. jørgens gaard**

Sct. Jørgens Gaard
Hospitalsgade 4
+45 75 50 01 50

 **forum kolding**

Forum Kolding
Bramdrupsskovvej 110
+ 45 75 50 01 50

 **danhostel kolding**

Danhostel Kolding
Ørnsborgvej 10
+45 75 50 91 40

En del af **akturum**

JULEMENU 2025

3. NOVEMBER - 23. DECEMBER

Juletapas

Marinerede sild med hjemmelavet karrysalat med rødløg & dild
Varmrøget laks med fennikel, purløg, salat & røget creme
½ æg med rejer, dildmayo & citron
Røget okseinderlår med marinerede urter & karse
Julefrikadeller med sprød kålsalat med timian & tranebær (kold)
Hønsesalat med svampe, bacon & mikrogrønt
Fiskefilet med remoulade & citron
Hjemmebagt rugbrød & specialbrød
Risalamande med kirsebærsauce

Pris pr. person kr. 275,- / min. 15 personer



www.akturum.dk

 **sct. jørgens gaard**

Sct. Jørgens Gaard
Hospitalsgade 4
+45 75 50 01 50

 **forum kolding**

Forum Kolding
Bramdrupsskovvej 110
+ 45 75 50 01 50

 **danhostel kolding**

Danhostel Kolding
Ørnsborgvej 10
+45 75 50 91 40

En del af **akturum**