

JULEMENU 2024

1. NOVEMBER - 22. DECEMBER

Kokkenes julemenu:

Forret

Gravad laks med bitre salater, æble, dild og peberrod

Hovedret

Confiteret andebryst med sauté på ristede rosenkål og peberbacon

Creme på dadler & fermenteret hvidløg

Pommes Anna med urter & orangesauce

Hjemmebagt brød & smør

Dessert

Syltede figner med mørk chokoladeganache, kirsebær, krydderkage & marengs

Tilvalg

Mellemret:

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

Oste:

Udvalg af Arla Unika oste med sprødt knækbrød & kvædekompot

Kokkenes julemenu - vegetar

Forret

Bagt butternut med bitre salater, æble, dild & peberrod

Hovedret

Confiterede gulerødder med sauté på ristede rosenkål og peberbacon

Creme på dadler & fermenteret hvidløg

Pommes Anna med urter & orangesauce

Hjemmebagt brød & smør

Dessert

Syltede figner med mørk chokoladeganache, kirsebær, krydderkage & marengs

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 2024

1. NOVEMBER - 22. 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 rudbrød & 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**