

# 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](http://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 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,-

## Drikkevarer

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](http://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**