

# Broe

## 2021 Julebuffet Minimum 8 kuverter

Marineret sild

Kryddersild

Karrysalat med æg

Gravad laks med dild/sennepsdressing

Fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron

Hønsesalat med sprød bacon

Broes juleleverpostej med syltede rødbeder og stegt tørsaltet bacon

Små jule frikadeller

Majsandebryst med æbler og svesker

Kamsteg af skovgris med hjemmelavet rødkål

2 slags oste fra Arla Unika med sødt og sprødt

eller

Ris a la mande

**Pr. person Kr. 345.-**

Inkl. Brød og smør

# Broe

## Forretter Efterår/vinter 2021/22 Minimum 6 kuverter

Rimmet og teriyakimarineret med wanton med mango og syltet ingefær	kr. 110.-
Letbagt røget og saltet færøsk laks på bund af sprøde salater	kr. 110.-
Tuntatar på bund af courgette carpaccio med wasabimayo og sort peber	kr. 115.-
Ceviche af hvid fisk med romesco sauce og bagt rødbede	kr. 110.-

Inkl. Brød og smør

# Broe

## Hovedretter Efterår/vinter 2021/22 Minimum 6 kuverter

Dobbelt kalvefilet vendt i urter med rodfrugtfritter, Køkkenchefens skovsvampe sauce og sprød vintersalat	kr. 210.-
Perlehønebryst farseret med parmaskinke, springonions og figenchutney med jordskokke/kartoffelpuré, salat med ristet blomkål, sugarsnaps, rød spidskål samt glace	kr. 195.-
Marineret Iberico secreto, kartoffel crumble, wasabi/sesam stegte gulerødder og Dijon sauce	kr. 205.-
Okse chateaubriand med timianstegte kartofler, bagte tomater, Harricots verts med pancetta og hjemmelavet sauce Bearnaise	kr. 210.-
Boeuf Bourguignon med knust kartofler og vintergrøntsager	kr. 145.-

# Broe

## Desserter Efterår/vinter 2021/22 Minimum 6 kuverter

3 danske oste fra Arla Unika med sødt og sprødt, brød og smør	kr. 85.-
Citron-bavarois med chokolade og knas	kr. 85.-
Chokoladekage med Grand Marniermarinerede appelsiner	kr. 85.-
Køkkenchefens Tiramisu med Marsala og Amaretto	kr. 85.-

# Broe

# Broe