



Horbelev Hallens Julebrochure

Cafeteriet i Horbelev Hallen Tlf. 24 40 54 49 – horbelevhallen.dk – horbelevcafeterie@gmail.com

Priser er pr. person er eksklusive brød og smør og fedt. Brød, smør og fedt og kiks er 20,00 kr. pr person.

Lille julekoldt bord. (minimum 10 Personer)

Marinerede sild med løgringe, Kryddersild med løg og kapers, Æg og tomat

Røget laks med slikasparges, Fiskefilet med remoulade,

Medisterpølse med grønlangkål og brunede kartofler,

Ribbensteg med rødkål, Andesteg med æbler og svesker,

3 slags ost med druer og radiser,

Ris a la mande med kirsebærsaucé.

Pris pr. person 148,00 kr.

Stort julekoldt bord. (minimum 10 Personer)

Marinerede sild med løgringe, Kryddersild med løg og kapers, Karrysild med æg,

Fiskefilet med remoulade, Rejer med mayonnaise, Røget laks med slikasparges,

Ribbensteg med rødkål, Leverpostej med bacon og champignon,

Skinke med grønlangkål og brunede kartofler,

Andesteg med æbler og svesker,

Osteanretning med druer og radiser,

Ris a la mande med kirsebærsaucé.

Pris pr. person 185,00 kr.

Juleplatte. (kan leveres på fade ved over 10 personer)

Kryddersild med løg og kapers, Røget laks med slikasparges,

Roastbeef med remoulade og ristede løg, Leverpostej med bacon,

Ribbensteg med rødkål, Andesteg med æbler og svesker,

2 slags ost med druer og radiser

Pris pr person 110,00 kr.

Den alternative. (Minimum 10 Personer)

Krydderfilet med fennikel og stjerne anis, varmrøget laks med peberdressing, Orangemarineret andebryst

med mandelsplitter, langtidsbagte Revelsben med rødkålssalat, Lammeculotte med kanel, Abrikoser og

svesker hertil rodfrugter, Appelsinsalat med Creme Fraiche, Primadonna ost med sirupsnødder og pærer,

Kejserinderis med Machino likør

Pris Pr. Person 185,00 Kr.