

Juleanretninger 2017

Juleanretning:

Marinerede sild m/karrysalat.
Pandestegt rødspættefilet m/remoulade & citron.
Medister m/rødkål.
Frikadeller m/sønderjysk hvidkål.
Hamburgerryg m/grønlangkål.
Risålamande m/kirsebærsauche.
Minimum 10 couv.

Luxus juleanretning:

Marinerede sild m/karrysalat.
Røget lakseroulade m/lime glace.
Stegte sild m/rødløg.
Tarteletter m/høns i asparges.
Medister m/sønderjysk hvidkål.
Hamburgerryg m/grønlangkål.
2 slags oste m/kiks
& druer.
Ris ålamande
m/kirsebærsauche
*Minimum
10 couv.*

Pr. couv.
i huset
235,-

Pr. couv.
ud af huset
(husk brød & smør)
188,-

Pr. couv.
ud af huset
(husk brød & smør)
155,-

Pr. couv.
i huset
195,-

Den utraditionelle juleanretning

Forret:
Rejecocktail m/dressing.
Brød & smør.
Hovedret:
Helstegt kalvecoulotte m/kartoffelgratin.
Pulled pork m/rå coleslaw.
Græske frikadeller
m/tzatziki.
Fladbrød.
Dessert:
Kage m/frisk frugt.
Chocolademousse m/sprødt.
Minimum 10 couv.

Pr. couv.
i og ude af huset
(husk brød & smør)
245,-

Nytårsmenu 2017

Forret: Tapas surprise, 5 slags.
Hovedret: Oksemørbrad m/barderede rodfrugter, tomatrelish og grønflan, hertil dampet petit kartofler og sauce bordelaise.
Dessert: Vanilje panna cotta m/Oreo parfait, coulis & knas.
Natmad: Cremet jordskokkesuppe m/bacon & purløg a part, hertil brød.

*Afhentes på Hotel Glejbjerg mellem kl. 12.00 og 14.00 den 31. dec. 2017.
Hovedretten skal varmes, og der vedlægges en udførlig beskrivelse.*

3 retters menu
Pr. couv.
295,-

3 retters menu
incl. natmad
pr. couv.
325,-



Borgergade 76
6752 Glejbjerg
Tlf. 75 19 84 64
info@hotel-glejbjerg.dk