



## JULEFROKOST

Catering/ud af huset  
Min. 8 personer

Alle retter bliver pakket og  
anrettet så det er klar til  
servering.

**Forelsket i Vejle, jul &  
lokale råvarer!**

### DET KOLDE BORD

PRIS PR. PERSON 199,-

Brød & Co's hjemmelavede  
julesild  
Havrestegte sild i æble-lage  
(Kan udskiftes m. æg & rejer)

\*\*\*

Enebærrøget torsk  
(hjemmerøget - 2 skiver)  
Rug & grønkål

\*\*\*

Ribbensteg af økologisk  
dansk grissebasse (2 skiver)  
Marineret rødkål &  
flæskesværs-knas

\*\*\*

Økologisk oksespegepølse  
(3 skiver)  
m. Brød & Co's  
hjemmelavede remulade &  
sprøde løg

\*\*\*

Graved kalveinderlår  
(3 skiver)  
Sensommer blommer & rug

\*\*\*

Vores slagters luksus  
rullepølse (2 skiver)  
Italiensk salat & rødløg

\*\*\*

Risalamande  
Marcipanknas, fed-vanilje &  
kirsebærsaube

(OBS: Kan udskiftes med  
hjemmelageret dansk Brie  
m. sødt, salt og surt)

\*\*\*

Surdejsbrød  
Udvalg af husets 100%  
surdejsbrød bygget på  
økologisk stenformalet mel

OBS: smør ikke inklusiv

### DET LUNE BORD

PRIS PR. PERSON 249,-

Brød & Co's hjemmelavede  
julesild  
Havrestegte sild i æblelage  
& havtorn  
(Kan udskiftes m. æg & rejer)

\*\*\*

Enebærrøget torsk  
(hjemmerøget)  
Rug & grønkål

\*\*\*

Øl-braiseret nakkekam  
m. "smadret" flæskesvær &  
persille

\*\*\*

Confiteret Øko-and  
Marineret rødkål & cubeb  
pepper-glance

\*\*\*

Slagter Sørensen's  
Julemedister  
Syltede rødbeder og  
hjemmelavet grovsennep

\*\*\*

Risalamande  
Marcipanknas, fed-vanilje &  
kirsebærsaube

\*\*\*

Dansk Økologisk  
hjemmelageret brie  
Sylt & brødchips

\*\*\*

Surdejsbrød  
Udvalg af husets 100%  
surdejsbrød bygget på  
økologisk stenformalet mel

OBS: smør ikke inklusiv