



# Jule \_frokost 2017

## JULEMENU 2017 - i huset

### *Appetizer:*

Æbleskiver med røget laks

### *Forret:*

Hjemmelavede tarteletter med and og grønkål

### *Hovedret:*

Juleølsbraiseret okseespidsbryst med julesalat, stegte kartofler og braisér-skysauce

### *Oste:*

Hotelllets hjemmerøgede brie og Arla Unika »Gl. Knas« - hertil hyben/havtornskompot og søde valnødder

### *Dessert:*

Risalamande-fromage med kirsebær

**Pris pr. person 445,-**

### *Vore leverandører:*

Hvide Sande Røgeri,  
Vesterhavsmøst,  
Laubjergs Planteskole, No  
Økogårdene, Borris/Skjern

Bjergs Kartofler, Kloster  
Økoladen, Højmark  
Dansk And, Struer  
Troldhede Mejeri  
Nr. Vium Mejeri, Nr. Vium  
Staarup Håndbryg, Skive  
Cold Hand Winery, Randers

Sild, rødspættefileter

Æblemøst  
Hønseskød, oksebryst,  
julemedister  
Grøntsager, kartofler  
Grøntsager  
Andeskød og -lår  
Brie  
Gl. Knas  
Juleøl  
Kirsebærvin

v/ Hildigunn og  
Bent Graakjær  
Bredgade 12  
DK-6920 Videbæk  
E-mail: [info@wgh.dk](mailto:info@wgh.dk)  
[www.wgh.dk](http://www.wgh.dk)

**Tlf. 97 17 26 26**

  
**WESTERGAARDS  
HOTEL**

# Julefrokost 2017

## - i huset og ud af huset

- Hjemmelavede sild med æbler, æblesaft og æblesnaps, hertil karrycreme med fløde
- Hjemmepanerede smørstegte fiskefileter med hjemmerørt remoulade
- Tartelet med hønsekød og grønt
- Julemedister med stuvet hvidkål
- Confiterede andelår med brunede kartofler og hjemmelavet rødkål
- Hotellets hjemmerøgede brie og Arla Unika »Gl. Knas«, hertil hyben/havtornskompot og søde valnødder
- Risalamande med kirsebærsaube tilsmagt med dansk kirsebærvin.
- Brød og smør (5/2 rugbrød, 2 stk. knækbrød, 2 stk. havrekiks, smør)

Pris uden brød/smør  
pr. person

**280,-**

Pris med brød/smør  
pr. person

**298,-**



### Bestillingsseddel:

Dato: \_\_\_\_\_ kl.: \_\_\_\_\_

Leveres: \_\_\_\_\_ Afhentes: \_\_\_\_\_

til ca. \_\_\_\_\_ pers.

Min. 6 kuverter - Endeligt antal senest 5 dage før.

Navn: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Tlf.: \_\_\_\_\_