



# Jule \_frokost 2018

## **JULEMENU 2018 - i huset**

### **Appetizer:**

Æbleskiver med confiteret and og eddike-sne

### **Forret:**

Hummersuppe med torsk og urter

### **Hovedret:**

Langtidsstegt flæskesteg med puffet svær, rilette af svinebryst på sveske-æblekompot, rødkålssalat, glaserede kartofler, kartoffel-fondant samt skysauce med citrontimian.

### **Oste:**

Tre slags lokale oste. Gl. Knas, hjemmerøget brie, Sirius, med syltede nødder og kompot

### **Dessert:**

Appelsin-/havtorns-mousse med kanel-is og jule-kage

**Pris pr. person 445,-**

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 2018

## - i huset og ud af huset

- Hjemmelavede stegte sild med sennep og dild, hertil karrycreme med fløde
- Hjemmepanerede smørstegte fiskefileter med hjemmerørt remoulade
- Tartelet med hønsekød og grønt
- Kålpølse med grønlangkål og brunede kartofler
- Confiterede andelår med brunede kartofler og hjemmelavet rødkål
- Hotellets hjemmerøgede brie og Arla Unika »Gl. Knas«, hertil kompot
- Risalamande med kirsebærsauce 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. 10 kuverter - Endeligt antal senest 5 dage før.

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

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

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