

# JULEBUFFET

Vores julebuffet giver jer mulighed for at sammensætte en menu efter jeres ønske. Det er klassikere, som vi kender dem med et twist fra vores kokke.

Kan bestilles i perioden 14. november - 22. december 2023

**MAN-TORS: 355,- / FRE-LØR: 415,-**

## VELKOMST

Bobler og salte snacks

## KOLDE RETTER

### Gammeldags modnede karrysild

Æg - purløg - radise - karse

### Gammeldags modnede kryddersild

Rødløg - kapers

### Rødbedegravet laks

Peberrodscreme - dild

### Halehængt røget laks

Salat af blegselleri - æble - purløg

### Rillette på hvid fisk

Rygeost - rugbrødsgrubbe - brøndkarse

### Saltbagt økologisk knoldselleri

Ristede hasselnødder - syltige æbler - glaskål

## SALATER

### Grønkålssalat

Grønne bønner - granatæble - figer

### Bagt butternutsquash

Puré af lollandske rosiner - havtorn - sprød kål

### Appelsinsalat

Bitre salater - burrata - sumak - saltristede mandler

## LUNE RETTER

### Ribbensteg af frilandsgris

Hjemmelavet rødkål med varme krydderier

### Confiteret andelår

Bagte små juleæbler - kastanjer - andesky - solbær

### Friteret torsk

Remoulade af fennikel - estragon - grillet citron

### Bagte økologiske jordkokker

Hvidkål - palmekål - honning - gastrik - tranebær - dild

### Økologiske ovnstegte kartofler

Timian - havsalt - sort peber

## BRØD

Økologisk surdejsbrød & rugbrød samt glutenfri bolle

Pisket smør & vegansk smør

## DESSERTER

### Oste fra nær og fjern

Kiks - syltede abrikoser

### Risalamande

Kirsebærsauce - sukkerristede mandler

### Brownie

Hasselnødder - kikærter - chokolade

Kaffe og sødt

**SULT**  
I CINEMATEKET