



# Julefrokost



**G**astronomiet  
mad med mening

# Julefrokost

Hjemmelavede modnede karrysild  
med friterede kapers og løg



Letrøget laks med  
dildemulsion, æble og citronfløde



Friskpaneret rødspættefilet  
med grov remoulade og grillet citron



Frikadeller med tranebærkogt  
rødkål og råsyltede agurker



Confiterede andelår med  
kompot af fennikel og pære



Juleinspireret rødkålssalat med  
vintergrønt, appelsin og glaserede valnødder



Danske gårdoste med blommekompot  
og hjemmebagt knækbrød



Gastronomiets ris à la mande  
med kirsebærsauce og ristede mandler

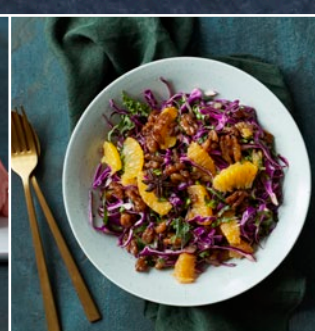


Koldhævet surdejsbrød på ølandshvede  
Friskbagt rugbrød



Håndlavet marcipangris fra  
egget konditori til mandelgave

**195,-**  
pr. person



Julemenuen leveres med smør, fedt og en hel mandel ved siden af.

## Tilvalg

Håndpillede rejer med  
urtemayo og citron



Rosastegt okse med  
rodfrugtpickles og  
hjemmeristede løg

Lun hjemmelavet leverpostej  
med syltet rødbede og  
tørsaltet peberbacon



Krogmodnet flæskesteg  
med sprøde svær og rødkålsrelish

Pris pr. tilvalg pr. person **30,-**

**Gastronomiet**  
mad med mening

Smedeland 30  
2600 Glostrup

T 43 43 90 40

E kontor@gastronomiet.dk

W gastronomiet.dk

Alle priser pr. kuvert ekskl. moms og levering. Minimum 15 kuverter. Menuen kan afhentes på vores adresse eller leveres til jeres adresse. Menuen kan bestilles til alle hverdage i november og december. Julemenuen leveres anrettet på hvide fade lige til at sætte på buffeten. Der leveres ét stk. marcipangris med mandel til hver julefrokost.