



Kettinge Forsamlingshus

JULEFROKOST (ud af huset - min. 10 kuverter)

Pris: 290, - kr

HOVEDMENU

Hjemmelavet karrysild pyntet med løg og kapers

Hvide sild pyntet med løg

Æg og tomat pyntet med rejer

Hjemmelavet gravad laks med rævesovs og dild

Fiskefilet med remoulade og citron

Lun flæskesteg med rødkål

Hjemmelavet grønlangkål med brunede kartofler, pølse, røget skinke, sennep og rødbeder

Ris a la mande med kirsebærsovs

TILKØB

1. Hjemmelavet karrysild med løgringe 19, - kr
2. Hjemmelavet dild-sild med purløg 19, - kr
3. Hvide sild 19, - kr
4. Kryddersild 19, - kr
5. Æg og tomat pyntet med rejer 20, - kr
6. Fiskefilet med remoulade og citron 25, - kr
7. Røget laks med røræg og asparges 65, - kr
8. Varmrøget laks med urtecreme 65, - kr
9. Høns i asparges med tarteletter 45, - kr
10. Æbleflæsk 35, - kr
11. Andesteg med rødkål 50, - kr
12. Flæskesteg med rødkål 33, - kr
13. Mørbradbøf med agurkesalat 45, - kr
14. Brød, smør og fedt 25, - kr
15. Ostefad med frugtsalat 55, - kr
16. Grønlangkål med brunede kartofler, kogt medister, skinke incl. sennep og rødbeder. 80, - kr
17. Grønlangkål som middagsret med røget skinke, kogt pølse, brunede kartofler, sennep og rødbeder 150, - kr

I tvivl så tag en snak med Peder på telefon 2182 3580