

Café Vik

Julen 2011



Julebuffet

Marinerede sild
Karry sild med kapers
Stegte sild
Æg med rejer og nordisk kaviar
Røget laks med rævesauce og dild
Roastbeef med pickles, agurkesalat og peberrod

Stegt rødspættefilet med citron, lime og hjemmelavet remoulade
Lun leverpostej med champignon og bacon
Medister med hjemmelavet rødkål og surt
Ribbensteg med orange glaseret kål
Andebryst med svesker og tranebær

Europæiske oste med druer, syltede nødder og kiks
Hjemmelavet Ris a la mande med kirsebær sauce
Blodpølse med kanel og sirup

299 dkr. pr. pers. ved min. 20 personer

Juleplatte

Marinerede sild med løg og kapers
Æg med rejer og nordisk kaviar
Stegt rødspættefilet med citron og hjemmelavet remoulade
Ribbensteg med orange glaseret kål
Fransk brie med syltede nødder

145 dkr. pr. pers. ved max 25 personer