

10. NOVEMBER - 23. DECEMBER

Gæstgivergårdens Juleplatte

Minimumbestilling er 20 kuverter

Alle priser er inklusiv moms

Sprød byggrynsgrød

Croquette af perlebyg

Bergefisk

Saltet vesterhavsfisk, dildmayonnaise, friteret grønkål

Æbleflæsk

Røget flæsk, hasselnødder & syltet æble

Røget gåsebryst

Puré af Ingridærter og tyttebær

Julemedister

med Den Gamle Bys julebryg, syltet sortkål og sennep

Skt. Stefans ost

Modnet ost med kvædekompot

*Juleplatten serveres med
Den Gamle Bys rugbrød, franskbrød og knækbrød.
Hertil krydderfedt og smør.*

10. NOVEMBER - 23. DECEMBER

Gæstgivergårdens Juleplatte

PRIS

Juleplatte+

Pris er inklusiv:

Én Den Gamle By øl, én sodavand eller én saft.

Friskkværnet Peter Larsen Kaffe eller julete fra A. C. Perch's Thehandel.

Én stor vaniljekrans bagt med hakkede mandler efter opskrift fra 1857

Pr. kuvert

299,-

Juleplatte

Pris er eksklusiv drikkevarer

og friskkværnet Peter Larsen kaffe/julete fra A. C. Perch's Thehandel
samt vaniljekrans

Pr. kuvert

219,-

Ønskes mere tid er prisen 400,- pr. time

Forbehold for ændringer – vi tilpasser udvalget efter sæson

DRIKKEVARER

Den Gamle Bys Julebryg

33 cl.

49,-

Ét glas Gamle Bys Julesnaps

Den Gamle Bys anbefalinger som ledsager til måltidet.

40,-

Tilkøb

Rejer

Dild, mayonnaise og ørredrogn

Pr. kuvert

25,-

Ris á l'amande

med vanilje fra Comorerne og kirsebærsauce med farin og rom

Pr. kuvert

65,-

Sirupslagkage

Krydderkage lagt sammen med abrikosmarmelade og vaniljesmørcreme med overtræk af mørk chokolade

Pr. kuvert

55,-

Én stor vaniljekrans

(Inklusiv i Juleplatte+)

med hakkede mandler, smør og ægte vanilje – bagt efter opskrift fra 1857

Pr. stk.

19,-

En sød slutning

Ris à l'amande med kirsebærsauce.

Friskkværnet Peter Larsen Kaffe eller julete fra A.C. Perch's Thehandel og én stor vaniljekrans med hakkede mandler bagt efter opskrift fra 1857

Pr. kuvert

110,-

Kaffe eller te

(Inklusiv i Juleplatte+)

Friskkværnet Peter Larsen kaffe eller julete fra A.C. Perch's tehandel

Pr. kuvert

45,-