

# T H E L E A F R E S T A U R A N T

## Last Christmas julebuffet i vores banketlokaler

I vores hyggelige banketlokaler har du mulighed for at afholde lige det julearrangement, som passer bedst for dig og din gæster. Vi gør den store traditionelle julebuffet klar med alt hvad hjertet begærer. Julemaden vil være tilberedt af de bedste råvarer af vores kokke, og husets tjenere vil kræse om dig og dine gæster for at skabe en festlig aften med julehygge og god mad.

Du har selv mulighed for at arrangere den underholdning, du ønsker til dit selskab.

Minimum antal personer for Last Christmas julebuffet er 30 personer.

### Julebuffet begynder med...

Marinerede sild med løg og kapers

Kryddersild med syltede rødøl og kapersbær

Hjemmelavet karrysalat

Gravad islandsk laks med den traditionelle rævesovs

Rugmelstegt rødspættefilet med hjemmerørt grov remoulade og citron

Æg & håndpillede rejer med rørt mayonnaise

### Efter fisken fortsætter vi med...

Sylte af dansk gris med grov sennep og hjemmesyltede beder

Tarteletter med mørt hønsekød og hvide asparges

Dansk julemedister med julekål og kanel sukker

Gammeldags andesteg, som vor mor lavede den, med æbler, svesker og brunede kartofler

Gammeldags æbleflæsk med røget bacon, æbler og løg

Grønkålssalat med hokkaidogræskar, avocado, granatæble, hasselnødder og vinaigrette

### Den søde afslutning

Den gode danske æblekage lagt med makroner og pyntet med fløde

Risalamande med lun kirsebærsauce

To gårdoste fra UNIKA: Høgelundgård og Den hvide dame med hjemmesylt og hjemmebagt knækbrød

Julegodter og klementiner

Pris pr. person 425,00 kr. plus lokaleleje