

Menu til "Den Julefrokost"

- Niels: Hjemmelavede frikadeller med rødkål
Hjemmelavet hønsesalat med baconcroutonner
(Hønsesalaten anrettes i en Krups røreskål)
- Tom: 2 forskellige slags lufttørrede italienske eller tyske salami'er
med syltede agurker og hakkede løg
Hjemmelavet medisterpølse med rødkål
- Werner: Blodpølse med kold æblemos og kannelsukker
Hjemmelavet sylte med rødbeder og stærk sennep
4 slags ost med kiks; Brie, skæreost, Danablu og smøreost
- Jens: Andebryster med svedsker og æbler
Karrysild med hårdkogte æg
1 flaske Dildsnaps
- Swante: Leverpostej med stegte champignon og bacon
Røget ål med røræg
1 flaske Jubilæums Akvavit
- Henrik: Revelsben med tilbehør
Røget laks med dilldressing
Marcipan og nougat anretning
- Heinz: Kryddersild med hakkede rødløg
Fiskefiletter med rejer, citron og godt med remoulade
1 flaske Juleakvavit
- Jeg selv: Brød inklusiv surbrød, smør og fedt
Flæskesteg med rødkål og svedsker
Kaffe, te og lidt lækkert til ganen

Glædelig Jul ! ! !