

Den Julefrokost 2016

Menu

| | W | N | FF | DLK | Sven | SS | GM | FA |
|--|---|---|----|-----|------|----|----|----|
| Bagerens rugbrød og franskbrød samt smør & fedt | | | | x | | | | |
| Karrysild | | | | | x | | | |
| Hjemmelavet rejesalat m. kogte æg, mayonnaise - Æggene skal koges 5 minutter, - ikke noget med hårdkogte æg, som er grønne i kanten. - Det bruges kun i provinsen. | | | | | | | x | |
| Fiske fileter m. remoulade & citron - Afstemt forhold ml. panering og fisk, bitte | | | | | x | | | |
| Gravad laks med dild og sennepsdressing | | | | | | | | x |
| Vegetarret 1 - Nok til 8 personer | | | | | | x | | |
| Blodpølse m. kanel, æblemos | | | | | | | x | |
| Leverpostej m. bacon og champignon | x | | | | | | | |
| Revelsben m. æbler og svesker | | | | x | | | | |
| Flæskesteg m. rødkål | | | x | | | | | |
| Frikadeller til 2 omgange m. tilbehør - 1. ombæring samme med 1. øl når vi mødes | | x | | | | | | |
| Hønsesalat med bacon | | | x | | | | | x |
| 3 oste inkl. kiks og vindruer- et flot ostefad | x | | | | | | | |
| 1 fl. Snaps | | | | | | x | | |
| 1 fl. vodka | | x | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Kaffe- avec - småkager | | | | x | | | | |
| 1 drink | | | | | x | | | |
| 1 drink | | | | | | x | | |
| | | | | | | | | |

Det er **Den Fabulerende** og **Den Legendariske** som har sammensat menuen.

Der er skåret lidt ned på antallet af retter, og der vil være en vegetarret

1 fl. Snaps er erstattet med 1 god flaske vodka

I år vil der være nok småkager

Nødvendige vejledninger til enkelte retter står med blå, nej **rød**