

# Den Julefrokost 2023

## Hos Fabels i Mørkhøj

Mørkhøj Parkalle 26D

### Menu



Merry Christmas

Mænd!

Jeg har med stor entusiasme påtaget mig, at sammensætte årets vigtigste menu.

Det bliver et stort fremskridt i form af et tilbageslag. Vigtige retter er over tid gledet ud af vores historiske menu, og kalder på genintroduktion.

Rutiner er blevet ofret på det såkaldte "fremskridtets alter". Jeg spørger mig selv; "hvad blev der af papirfotos 10x15 blank i 2 kopier", så man kunne dele lidt ud.....

Med stort savn husker jeg tilbage på hedengangne retter så som Sylte; Palt (som især Heinz nød meget); samt Tatar med rå æggeblomme og kapers (som vist gled ud under salmonella-hysteriet)

Ud over relancering af retter og rutiner fra vores autentiske Den Julefrokost, skal vi også fejre Svinets tilbagekomst i de kødspisendes rækker. 🇩🇰

Personligt har jeg fejret denne herlighed med et fornemt tilbud til vores ven i Øst om, helt eksklusivt, at vælge, hvad han ønskede at medbringe. Ikke overraskende ønsker Svante at levere fiskefileterne, og som han siger: "med rigelig panering". Samt en postej som han vil dele med vores - i madmæssig henseende - fortabte ven fra Nedre Vanløse.

Postejen har Nylander også budt ind på. - I koordinerer indbyrdes (hør evt. Niels mening derom)

Overvejelser om tataren har været i underudvalg med den store dreng fra Nord. Han er Mesteren i denne ret (også), og er blevet særdeles tilfreds med, at få lejlighed til at levere en fornem servering.

En kedelig tendens, som opstod, da jeg mistede kontrollen med sammensætningen af menuen, er, at værten åbenbart ikke skal i køkkenet. Også her kigger vi tilbage i tiden, dengang hvor det var en stor ære at få tildelt DJF værtskabet, og hvor værten på lige fod også fabrikerede en skøn ret.

En rutine yderligere bliver genindført: - ANDEN OMBÆRING.

Lad os se det i øjnene, venner; - vi kommer ikke videre i byen, men bliver måske lidt brødflove hen ad aftenen. (det har jeg i hvert fald selv oplevet)

DERFOR skal I lave rigeligt mad, så der kan blive til lidt natmad også.

Og så tag lige engang at lave nogle gode, eller i hvert fald velmente, indslag til selskabet. Jeg er selv igang med en lille sang.

Glæde Jul

Den Legendariske Konceptmager

**Den Julefrokost 2023**  
**Hos Fabels i Mørkhøj**  
Mørkhøj Parkalle 26D

**Menu**

	W	K	FF	DLK	Sven	SS	HN	FA
Bagerens rugbrød og franskbrød samt smør & fedt			x					
1-2 slags sild m. det rigtige tilbehør					x			
Fiskefileter m. remoulade & citron						x		
Ål m. rørræg og purløg							x	
Julesalat – Det koordinerer I to indbyrdes	x			x				
Blodpølse m. kanel, æblemos			x					
Lun, leverpostej m. rigeligt bacon – Det koordinerer I to indbyrdes, hør evt. K						x	x	
Tatar med rå æggeblomme, kapers mv.	x							
Sylte								x
Revelsben m. æbler og svesker				x				
Frikadeller m. tilbehør								x
Hønsesalat med bacon (serveres under fisken)		x						
Lidt oste m. tilbehør					x			
Snaps – Mængde og type koordinerer I to indbyrdes		x						x
Kaffe - avec – chokolade			x					
Julesmåkager	x	x	x	x	x	x	x	x