

JØRGENSENS  
HOTEL

BYENS



HOTEL

EST 1744

## JULEFROKOST 2024

### Juleinspireret Sæsonmenu

3 retter: 445 pr pers

4 retter: 495 pr pers

### Den Lichtenbergske Julefrokost

3 serveringer: 525 pr pers

### Drikkevarepakker

*Inkluderer øl, vand og vin ad libitum*

4 timer: 385 pr pers

7 timer: 525 pr pers

### *Early Bird Offer:*

Vælger du en dato mellem 1. – 14. november

giver vi **15%** ved min. 20 pers

# DEN LICHTENBERGSKE JULEFROKOST

## 1. Servering

Friskbagt franskbrød og rugbrød, økologisk smør med sydesalt samt krydderfedt

Jørgensens akvavitsild med æble og dild

Marinerede sild med karrysalat

Smilende æg med håndpillede rejer og urtemayo

Gravad kalv med rævesauce og marineret fennikel

Koldrøget islandsk laks, æg royal og dild

## 2. Servering

Sprødstegt rødspættefilet, hjemmelavet remoulade og grillet citron

Langtidsstegt svinebryst med sprøde svær, stegte pigeonæbler og karamelliserede løg

Confiterede andelår, med tyttebær, ristet grønkål og hjemmelavet rødkål

## 3. Servering

To gode danske oste med figenkompot og to slags hjemmelavet knækbrød

Risalamande med hjemmelavet kirsebærsauce

525  
Pr pers

