



ODD-FELLOWGAARDEN
take away 
2020



Julefrokost i "hjemmets" trygge rammer (minimum 15 couverter)

Julebuffet (den lille Gourmand)

Flødebagt lakseterrine med agurker i dildcreme
Røget mousse i buttedejer
Friteret torske- og kartoffelbrandade



Rillette af gris og and med pistacier & cornichons
Andelevermousse med portvin
Krydderstegt nakkefilet med syltede svesker



Salater med croutons og vinaigrette



Brie med syltede nødder
Juleroulade a la Bûche de Noël



Buffeten ledsages af vores hjemmebagte brød,
samt smør



*Alt er anrettet og klar til servering på engangefade.
Medmindre andet er aftalt, varmer i selv brandade og nakkefilet*

Pris pr. Couv. Kr. **195,-**

Julebuffet (den store Gourmand)

Kryddermodnede sild i dildcreme-fraiche
Karry-marinerede sild med æbler



Stegt skærissingfilet med citron og grov
remoulade

Vores varmrøget laks med krydderurter
Håndpillede rejer i urtemayo med
citron og asparges



Hønsesalat med asparges og hasselnødder
Jule-medister med råmarineret rødkål
Gammeldags æbleflæsk
Kryddret flæskesteg med syltede svesker



Dejlige oste fra europa med druer & kiks
Ris a l'amande med kirsebærsauc



Samt masser af vores hjemmebagte brød



*Alt er anrettet og klar til servering på engangefade,
og medmindre andet er aftalt, varmer I selv skærissing, medister,
æbleflæsk og flæskesteg.*

Pris pr. Couv. Kr. **345,-**

Kære Gourmand'er - kære Gourmet'er

Når jeg siger Gourmand mener jeg finsmageren, den, hvis smagssans er så udviklet at man forstår at skelne, forstår at apprécierer, at nyde, og værdsætte gastronomisk og smagsmæssigt, de skønne retter, det være sig store eller små compositioner, som vi sætter på bordet.

Når jeg siger Gourmet, tænker jeg på vinsmageren, hvis næse og hvis smagsløg er i stand til at fortælle, hvilken vin der drikkes, hvorfra den kommer, og hvor gammel den er; som forstår at vurdere den farve, dens bouquet og dens smag.

*) ifølge Ejler Jørgensens; Velkommen