

Julefrokost To-go 2021

Bestil og hent en super lækker julemenu til jeres julefest

Den grønne (vegetarisk)

Serveres med Gilleleje rugbrød, Øko franskbrød, smør og Tandori hummus

- Sharonfrugt og rosenkålssalat med appelsin-vinaigrette, frisk appelsin og ristede kerner
- kål tournedos med dild syltede æbler, vegansk Haydari dip og sprøde løg
- Saltbagt rødbeder glaseret i mørksirup og bergamotte, dampet grønkål og ristede mandler
- Jule veggie-pie med ærteprotein, gulerødder, selleri, rosiner i sauce på karamelliseret løg
- Konditorens juletærte med marcipan, tranebær og julekrydderier

(Alle retter kan laves vegansk)

Den med kød

Serveres med Gilleleje rugbrød, Øko franskbrød, smør og fedt

- Marinerede sild med hjemmelavet karrysalat, kapers, rødløg og dild
- Rødbede Gravad laks med flødepeberrod, æble/fennikel salat og rugbrødcrumble
- Juleterrin af saltet glad gris med Waldorff salat, blå druer og toppet med sprød flæskesvær
- Rosa stegt andebryst med marineret rødkål, appelsin og grillet figner.
- Konditorens juletærte med marcipan, tranebær og julekrydderier

Tilkøb dessert i bæredygtig engangsbæger 35,-

DGI's ris a la mande med Amarena kirsebærsauce og marcipancrumble

(Fås også i en vegansk udgave)

Tilkøb af drikkevarer – to go.

- Julevin rød Purato – Appassimento - Økologisk/vegansk/biodynamisk 120 kr. Guld medalje / international biovin
- Julevin hvid Purato - Catarratto/Pinot Grigio - Økologisk/vegansk/biodynamisk 120 kr. Guld medalje / international biovin
- FatDane - Økologisk dansk sodavand – 25 kr.
- Herslev - Økologisk Juleøl 62,50kr.

Øksnehallen

en del af **DGI Byen**