

JULEMENU 2021

– UD AF HUSET

Vores kokke har gjort sig umage med at sammensætte en smagfuld menu med de gode juleklassikere i et moderne twist.

En julemenu til afhentning eller levering, med hovedparten leveret anrettet og serveringsklar, og med minimal tilberedning på varme retter - **nemmere bliver det ikke.**

Vi glæder os til at levere julemiddagen til dig i dine egne selvvalgte rammer.

VELBEKOMME

TILVALG AF JULELÆKKERIER

Pandestegt rugmelspaneret
rødspættefilet serveret med
urteremoulade og citron
DKK 40

Confiteret andelår med ribs og havsalt
DKK 52

Sennep- og honningglaseret juleskinke
DKK 52

Grønlangkål
DKK 25

2 danske oste med
kompot og sprødt knækbrød
DKK 45

NATMAD

Flæskestegssandwich:
Sprødstegt svinekam i surdejsbrød
med sennepsmayo, solbærkogt rødkål,
kryddersyltede agurker og friske juleæbler
DKK 65

DANSK CHARCUTERI

Udvalg af danske pølser, skinke og
paté med sylt og friskbagt surdejsbrød
DKK 85

MENU 1

SOCIAL DINING

DET KOLDE

Vores marinerede hvide sild med enebær, kapers
og dildcreme, syltet græskar og rugbrødchips

Hjemmegravad færøsk laks, dijon-emulsion,
friske skud og peberrod

Julepølse fra egen slagter. Hertil løvstikkecreme

MIB tartelet med høns i asparges,
dehydrerede tomater og frisk persille

DET VARME

Bryst af dansk gris med julebarbeque
og sprød svær

Solbærkogt rødkål

Karamelliserede kartofler

Vinterens kål, bagte rødbeder,
ristede kerner og æbler

Kraftig pebersauce med fyld af perleløg

DET SØDE

Risalamande med Bora Bora Grand Cru vanilje
samt hvid chokolade og ristede mandler.

Hertil kirsebærsauce tilsmagt med
Amarena-kirsebær

*Menuen serveres med friskbagt surdejsbrød,
groft rugbrød og friskpisket smør*

PRIS PR. PERSON
DKK 298

LEVERING DKK 400 • KOK TILAFVIKLING DKK 400 PR. TIME • MIN. 6 KVERTER

MENU 2

JULETAPAS

Vores marinerede hvide sild med enebær, kapers
og dildcreme, syltet græskar og rugbrødchips

Hjemmegravad færøsk laks,
dijon-emulsion, friske skud og peberrod

Koldrøget andebryst, danske vinteræbler, syltede
tyttebær og grønkål

Terrine af dansk gris, syltede svampe, løgpuré
og brøndkarse

DET SØDE

Risalamande med Bora Bora Grand Cru vanilje
samt hvid chokolade og ristede mandler.

Hertil kirsebærsauce tilsmagt med
Amarena-kirsebær

*Menuen serveres med friskbagt surdejsbrød,
groft rugbrød og friskpisket smør*

PRIS PR. PERSON
DKK 235

LEVERING DKK 400 • KOK TILAFVIKLING DKK 400 PR. TIME • MIN. 4 KVERTER

BESTIL ONLINE PÅ
WWW.MARTINIB.DK/WEBSHOP

