

MENUKORT.DK

TAASTRUP DINÉR

DIN FEST & FROKOST LEVERANDØR

JULEN 2019

Vi holder åbent alle dage med undtagelse af den 24. & 25. december - hvor vi holder jul med vores familier.

BEMÆRK - ved ordre på en søndag eller helligdag må der beregnes et tillæg på 450,- kr.

HUSK - at være i god tid med bestilling af julefrokosten til 2. juledag !!

JULE BUFFET

SAMMENSÆT SELV ~ OG VÆLG DET I BEDST KAN LI'...

- **2 slags sild** - vælg mellem:
 - Marinerede sild m/ karrysalat & æg
 - Julesild i krydderløg m/ løg & kapers
 - Sennepsstegte sild i lage m/ løg
 - Dildsild i symet fløde m/ dild & rødløg
 - Karrysild m/ løg & æble
- ... og vi anretter dem gerne i små skåle til at stille rundt på bordet
- **Sesammarinerede figerrejer** - anrettet på hjertesalat m/ avokado & lime
- **Laks fra egen rygeovn m/ mild chili** - anrettet på salturt m/ pomelofrugt, peanuts & sweet chili sauce
- **Friskrørt tunmousse** - i rand fyldt med rejer. Hertil vores populære sauce verte
- **Den traditionelle røgede ål** - med rørcæg & purløg
- **Vores hjemmegravet laks** - med æbler i rævesauce
- **Den uundværlige lille fisk** - stegt fiskefilet med citron & hjemmerørt grov remoulade
- **Ferskrøget laks fra egen rygeovn** - anrettet med flødepeberrod, jordbær & cærteskud
- **De populære pandekager** - rullet med spegeskinke & rygeostcreme og anrettet med radiser & agurk
- **Moderne hønsealat** - rørt med karry, æble & avokado og pyntet med vores hjemmerøgede bacon & brøndkarse
- **Nyrøget andebryst** - anrettet på babysalater med honningmarinerede nødder & bær
- **Klassisk roastbeef** - anrettet med hjemmerørt remoulade, cornichoner & stegte løgringe
- **Sprængt kalvecùlotte** - anrettet på salturt med friske brombær og peberodscreme
- **Vores populære sylte** - med grov sennep & hjemmesyltede rødbeder
- **Glaseret julemedister** - serveres med en lun salat af rosenkål, æbler, frisk timian & brunet smør
- **Gammeldags flæskesteg** - leveres lun og skåret med den sprøde svær ved siden af. Hertil hjemmesyltet rødkål & svesker
- **Lun røget ribbensteg** - serveres med frisk rødbedesalat m/ pinjekærner og honning-sennep
- **Glaseret juleskinke** - og lollandsk grønlangkål m/ brunede kartofler
- **Konfiteret andelår** - og lun rødkål m/ appelsin & julens varme krydderier
- **Små hjemmelavede julefrikadeller** - med en frisk æbletatziki & rødbederåkost
- **Lune mørbradbøffer** - med champignon á la creme & hjemmelavet agurksalat & asier
- **Ærøsk æbleflæsk** - med løg & bacon samt letsaltet stegt flæsk
- **Hjemmelavet julepostej** - med ristet champignon & bacon samt hjemmesyltede rødbeder
- **3 gode oste** - med friske dadler, figenbrød & dessertpesto af tørrede bær & nødder
- **Vores gode hjemmelavede Ris á la Mande** - med kirsebærsauce... og vi tager gerne en hel mandel med
- **Frisk frugtsalat** - med råcreme, hakkede nødder & chokoladestykker

Pris pr. kuvert:

Vælg 6 retter for 229,- kr.

Vælg 8 retter for 269,- kr.

Vælg 10 retter for 309,- kr.

(minimum 15 kuverter)



JULEBORD PÅ NY MÅDE

SKAL DET VÆRE NYT & SPENDENDE - MEN STADIG MED ET PRÆG AF JUL ?...

TIL VELKOMST DRINKEN:

- **Spansk Jule Tapas** - nyrøgede rejer m/ aioli, blækspruttesalat m/ svampe, ingefær & bjerggrøntsager, grillet aubergine m/ tunsauce, chorizo grignotons m/ grillet artiskok, lomo m/ æblechutney samt gode Spanske oliven.

PÅ BUFFETEN:

- **Vores varmrøgede hellefisk** på salat af stegt grønkål, sorte ris, feta & brombær
- **Snapsmarineret laks** m/ valnøddecreme & syltet kumquat
- **Pulled duck** serveret lunt m/ bagte æbler & balsamico glaserede rødbeder
- **Orangestegt svinefilet** m/ frisk rødkålssalat m/ appelsin, dadler & figner
- **Christmas Cheese Cake** på mandelbund m/ vanilje & kirsebærtopping (kan laves med en hel mandel i)

Pris pr. kuvert 279,-
(minimum 10 kuverter)

JULÆNDER & FLÆSKESTEGE

NÅR DET SKAL VÆRE LIDT NEMMERE AT HOLDE JUL - UDEN AT GÅ PÅ KOMPROMIS MED KVALITET OG SMAG...

Store friskslagtede landænder på ca. 3,4 kg.

Ordrede og fyldt med æbler & svesker - lige klar til at sætte i ovnen.

Pris pr. styk 299,- kr.

Eller skal vi stege og klargøre din and, så den er lige til at lune og servere ? Så har vi fjernet alle de mindste småben & ryg, delt anden i halve og lagt den på æbler & svesker fra stegningen. Skyen er kogt ned til en herlig andesauce og der medfølger både sauce og hjemmesyltet rødkål til 4 personer.

Pris pr. styk 499,- kr.

Flotte friskslagtede flæskestege

Skåret af kammen fra gode Danske grise ... Vi udbener, ridser og klargør stegene lige til ovnen.

Pris pr. ½ kg. 45,- kr.

Extra sauce & rødkål i bakker til 4 personer

Pris pr. bakke 59,- kr.

Hver opmærksom på at al julemad skal være afhentet eller leveret den 23. december inden klokken 14:00 (ved levering gælder leverings gebyr - skal bestilles pr. telefon)

Se også =>

HUSK BRØD & SMØR

Vores julemenuer indeholder ikke brød m.m. ... Men vi leverer gerne et udvalg af hele hjemmebagte brød samt smør/fedt asietter
Pris pr. kuvert 22,- kr.



MENUKORT.DK

TAASTRUP DINÉR

DIN FEST & FROKOST LEVERANDØR

JULEN 2019

Vi holder åbent alle dage med undtagelse af den 24. & 25. december - hvor vi holder jul med vores familier.

BEMÆRK - ved ordre på en søndag eller helligdag må der beregnes et tillæg på 450,- kr.

HUSK - at være i god tid med bestilling af julefrokosten til 2. juledag !!

KLASSISK JULEMIDDAG

BEMÆRK: DER SKAL BEREKNES LIDT FORBEREDELSESTID I KØKKENET. MEN VI SØRGER GERNE FOR FRISKE PIGER - TIL AT KLARE DEN SAG!

- **Mumme** - Byd velkommen med et godt glas Mumme (en dejlig kold juledrik med smag af den gode gammeldags jul) og servér lune sveskehapser svøbt i sprød bacon til.
- **Andesteg & Flæskesteg** - med sprød svær & skind. Her til en herlig julesauce, brunede & hvide kartofler, hjemmesyltet rødkål, bagte cox orange æbler m/ svesker samt asier & chips.
- **Ris á la Mande** - vores gode hjemmelavede som vor Mor lavede den med kirsebærsauce (skal vi sørge for en hel mandel?)

Pris pr. kuvert 265,-
(minimum 10 kuverter)

DEN HELT STORE JULEFROKOST

SAMMENSAT MED ALT HVAD ET JULEHJERTE BEGÆRER...

- **Stor sildeanretning** - hjemmelavede karrysild m/ æble & fløde, sennepsstegte sild i luge m/ løg, krydrede julesild m/ kapers & løg og marinerede sild m/ æggebløde... i små skåle der kan sættes rundt på bordet til en god start på en perfekt julefrokost
- **Ferskrøget laks** m/ slikasparges
- **Røget ål** m/ rørbæg & purløg
- **Hjemmerørt rejesalat** m/ hvide & grønne asparges
- **Lun rødspættefilet** m/ citron & hjemmerørt grov remoulade
- **Hønsesalat tilsmagt med timian** m/ bladselleri, æble & bacon
- **Vores hjemmelavede sylte** m/ grov sennep & rødbeder
- **Sprængt kalvecülotte** på salturt m/peberrodscreme & brombær
- **Roastbeef** m/ pickles, cornichoner & stegte løgringe
- **Konfiteret andelår** og lun hjemmelavet jule rødkål
- **Mørbradbøf** m/ champignon á la creme og asier
- **Flæskesteg** m/ hjemmesyltede svesker & agurksalat
- **Julepostej** m/ champignon, bacon & hjemmesyltede rødbeder
- **Osteanretning** m/ udskåret frugt & grønt
- **Ris á la Mande** m/ kirsebærsauce (og en hel mandel med?)

Pris pr. kuvert 350,-
(minimum 12 kuverter)

LUXUS JULEPLATTE

KAN BESTILLES HELT NED TIL EN ENKELT...

- **Let krydret julesild** m/ løg & kapers
- **Røget ål** m/ rørbæg & purløg
- **Hjemmegravad laks** m/ røvesauce
- **Vores populære sylte** m/ grov sennep & rødbeder
- **Hønsesalat** m/ æble & bladselleri tilsmagt m/ timian
- **Hjemmelavet julepostej** m/ ristet champignon, bacon & surt
- **Stegt andebryst** m/ hjemmesyltet sveske & rødkål
- **Vores gode hjemmelavede Ris á la Mande** m/ kirsebærsauce

Pris pr. styk 199,- kr.

GAMMELDAGS JULEBORD

MED PRÆCIS DE TING, VI IKKE KAN UNDVÆRE TIL JUL...

- **Marinerede sild** m/ løgringe
- **Krydrede julesild** m/ kapers
- **Vores hjemmegravad laks** m/ røvesauce
- **Lun fiskefilet** m/ citron & hjemmerørt remoulade
- **Vores hjemmelavede gode sylte** m/ grov sennep & rødbeder
- **Glaseret julemedister** m/ hjemmelavet jule rødkål
- **Lun julepostej** m/ champignon, bacon & agurksalat
- **Ris á la Mande** m/ kirsebærsauce (og en hel mandel med?)

Pris pr. kuvert 199,-
(minimum 10 kuverter)

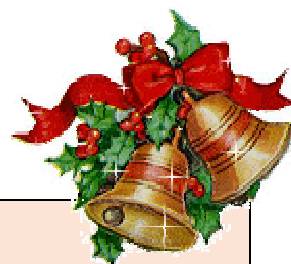
GLÖGG & ÆBLESKIVER

TIL JULEHYGGEN I LØBET AF MÅNEDEN...

Et godt stort glas hjemmelavet glögg m/ mandler & rosiner samt 4 lune æbleskiver m/ flormelis & syltetøj.

Pris pr. kuvert 65,-
(minimum 10 kuverter)

← Se også



HUSK BRØD & SMØR

Vores julemenuer indeholder ikke brød ... Men vi leverer gerne et udvalg af hele hjemmebagte brød samt smør/fedt asiatter
Pris pr. kuvert 22,- kr.