

JULEFROKOST

PÅ HORISONT

EN FESTLIG TRADITION MED PLADS TIL FÆLLESSKAB

Glæd jer til gensynsglæde, velkendte juleretter og en stemning, der emmer af hygge og højt humør. Vores dygtige kokke har lagt kærlighed og tid i at sammensætte den perfekte julebuffet – fyldt med gode råvarer og klassiske favoritter, som hører sig til.

MENU

Marineret sild med hjemmelavet karrysalat, løg og frisk dild

Stegte sild med kapers og rødløg

Røget laks med urtecreme og marinerede æbler

Æg og rejer

Lun leverpostej med bacon, ristede svampe og syltede rødbeder

Porchetta med hjemmelavet lun rødkål

Sprøde kartofler vendt i urter og smør

Confiteret andelår med skysauce, waldorfsalat og brunede kartofler

Traditionelt æbleflæsk med gris fra Nr. Søby og danske syrlige æbler

Fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron

Tarteletter med cremet hønsefyld, asparges og syltede tomater

Grønkålssalat med crumble og æbler vendt i citrusdressing

Bagte rodfrugter med cremet feta og ristede valnødder

Grov humus med spicy smashed agurk med chili og sesam.

Confiteret selleri med revet ost og brunet smør

Klassisk risalamande rørt med økologisk fløde og

ægte vanilje og hjemmelavet kirsebærsauce

New York style cheesecake med gelé af efterårets æbler
og smørfyldt bund af kiks og mandler

Udvalg af gode oste med oliven, syltede blommer og æblekompot

Fri øl, vand og vin fra kl. 18.00-23.00

Pris pr. person kr. 895,- (Inkl. moms)

Der er mulighed for at tilkøbe
ekstra timer fri øl, vand og vin.
pris pr. person pr. time kr. 125,-

HORISONT

Hotel & Konference