

7 timers arrangement serveret i eget lokale

JULEFROKOST 2017

hos Den Røde Okse

Det kolde på buffeten

Marinerede hvide julesild

med æblekarrysalat, løgringe og kapersfrugt

Kryddersildefileter

med hindbærsyltede rødøg, hakkede æg og ærteskud

Kogte æg med friske Nordsørejer

hjemmelavet mayonnaise og citronbåde

Varmrøget laksefilet

med basilikumaioli, rød mizuna og laksekaviar

Lun leverpostej

med stegte champignons og sprød bacon

Sprøde tarteletter

med hønsekød i asparssauce, tomat og persille

Klassisk kalvesylte

med rødbeder dertil hjemmelavet sennep

Brødbuffet med smør

Dessurter

Osteplanke

med julesyltede nødder, oliventapanade, akaciehonning, kiks, dadler og figner

Hjemmelavet ris a l'amande

med polynesiske vanilje og kirsebærsauce

Friskbrygget kaffe med chokolåde

Natmad

Luksus Baguettes

med spændende fyld

Det varme på buffeten

Sprøstegt ribbensteg

Julerødkål smagt til med andefedt og ribgelé, dertil små sukkerbrunede kartofler

Julekalkunsteg

med appelsin og spidskommen

Rosastegt berberiebryst

med syltede æbler og svesker

Hjemmelavede kalv- og flæskefrikadeller

Smørstegt julemedister

Klassisk sønderjysk hvidkål

med fløde og muskatnød

Frisk grønkålssalat

med hakkede valnødder, æbler og ingefær

Balsamicomarineret rødkålssalat

med persille, appelsin og peanuts

Drikkevarer

Fri øl, vand og husets vin,
i 7 timer

Pris kr. 699,- pr. kuvert
- inkl. snaps til silden (5 cl)
(min. 25 kuverter)



Den Røde Okse
Tarpbagevej 9
6710 Esbjerg V
www.dro.dk

Kontakt:
kontakt@dro.dk
tlf.: 75 15 15 00