

Julefrukosten

HØJSLEV KRO

2026

20.+21. NOV. • 4.+5. DEC. • 11.+12. DEC. KL. 18.30

Den "nye" Gourmet

Prøv vores nye julefrukost koncept med en lækker
5-RETTERS FINE DINING MENU
og mulighed for vinpakker med lækre, afstemte vine
fra David hos Vinslottet.

Alle hold – store som små – får sit eget bord.

Ved større grupper tilbydes også eget lokale!

VELKOMSTDRIK
Cremant Limoux Brut

RIMMET LAKS
med sesam, ponzu soya og syltet ingefær
VIN: Pinot Blanc, Domaine Blanck 2024, Alsace

Meunierestegt rødspættefilet
med Sauce Mousseline, lynstegt grønkål og tapioka-chips
VIN: Côtes Du Rhône Blanc, Tardieu Laurent

GRAVAD WAGYU OKSE
med fennikelsalat og peberrods vinaigrette
VIN: Pinot Noir, La Cour des Dames, Badet Clément

Svinebryst Teriyaki & rosastegt andebryst
hertil kartoffelkroketter med sprød skinke, kimchi-gastrik og glace
VIN: Côtes Du Rhône Rouge, Tardieu Laurent

TÆRTE • KAGE • IS
Nøddetærte med ingefær og appelsin • Italiensk Panforte kage • Amarena is
VIN: Tawny Port, Quinta de la Rosa

Velkomstdrik +
5-retters menu **695.-** Pr. couvert

5-retters menu
+ vinpakke* **1125.-** Pr. couvert

5-retters menu +
luxus vinpakke** **1650.-** Pr. couvert

*Inkluderer 1 glas af hver vin

**Ring til os
og forfar
nærmere!

27. NOVEMBER + 28. NOVEMBER KL. 19.00

Den traditionsrige

Julefrukost i den store sal, som I kender den, med julemad,
live musik og dans ved "RIDDER LYKKE" og GRATIS BUS til Skive
når festen slutter kl. 01.45.

På bordene

Lykkeberg julesild m/karrysalat og superkerne rugbrød
Meunierestegt fiskefilet med grov remoulade
Lakserilette med rogn og rugbrødschips
Sprøde sesamrejer med aioli og parmesanost
Pebermarineret kamfilet med æblemos, grønkål og ærtepure
Bruchetta med parmaskinke og tapenade

Julebuffet

Italiensk Rusticello-skinke med grønlångkål og brunede kartofler
Ribbensteg af "Bertels Gris" med sprød svær og rødkål
Kålpølser med løgkompot og sennep
Hjemmelavet leverpostej med stegte svampe og bacon
Julesalat med æble, grønkål og fetaost
Ostebord med udsøgte oste fra nær og fjern...
Syltet frugt, oliven og nødder
Hjemmebagt brød, knækbrød og smør
Ris á lá mande med kirsebærsauce

Inkl. drikkevarer* **925.-**
Pr. couvert kr.

Excl. drikkevarer **625.-**
Pr. couvert kr.

*Inkluderer fadøl, juleøl, sodavand
og husets vine ad libitum – hele aftenen

Book allerede i dag! – kontakt os her:

HØJSLEV KRO

Viborgvej 220 · 7840 Højslev
Tlf. 97 53 57 44 · info@hoejslev-kro.dk

