

GV's Julebuffet med et twist

fra d. 1/11 & frem til 30/12

EN LET FORRET

- Røget færøsk laks med øko-fraiche dressing, små salater, syltet græskar & puffedede kerner
- Lokale frilands-æg fra Olsgård, hjemmerørt mayo, dild & nordsørejer
- Hertil Friskbagt rugbrød & øko-smør

BUFFET MED JULENS FRISTELSER

"Flæskesteg" øko-nakkekam fra Guldrummet

Stegt med peber, laurbær & sprøde svær

Hertil hjemmekogt rødkål

Røde salater & rødbede

Karensminde-æbler, tørret tranebær & syrlig sennepsdressing

Brunede kartofler

vendt med masser af friske urter & sort peber

Kold yoghurtcreme

Rørt med julens herlige krydderier

LIDT SØDT AT SLUTTE MED

Ris a la mande på klassisk vis

Med kirsebær sauce & ristede mandler

(Vi gir en mandelgave for hver 35 bestilte kuverter)

Buffet

Inkl.

forret & dessert

198 KR

Skønne tilvalgsjulerier:

Friskbagt surdejsbrød & smør	+ 15 kr
Karrysild a la GV	+ 40 kr
Stegt rødspættefilet & grov remoulade	+ 40 kr
Rustbøf med remo, peberrod & rugbrød	+ 30 kr
Friskbagt posteij, med øko-bacon & rugbrød	+ 30 kr
Kernelsalat med doyenepære & cremefraiche	+ 20 kr
Confiteret andelår med timian	+ 40 kr
2 Gode Øko-oste med tilbehør	+ 45 kr

Vores buffet, kan bestilles til min 15 kuverter.

Udbringning er kun muligt, mod et gebyr ved bestilling over 50 kuverter

Vi tager forbehold for enkelte råvarers udskiftning(er) efter sæson &

beskaffenhed.



Blåbær, kvart og alt er lavet fra bunden

GREEN VIBE
Food

GV's klassiske Julebuffet

fra d. 1/11 & frem til 30/12

EN LET FORRET

- Gammeldags tøndemodnet sild i GV's karrycreme med kapers, rødløg & dild
- Hjemmelavet rustbøf med grov remoulade, friterede løg, syltet øko-agurk & peberrod
- Hertil Friskbagt rugbrød & øko-smør

BUFFET MED JULENS FRISTELSER

"Flæskesteg" øko-nakkekam fra Guldrummet

Stegt med peber, laurbær & sprøde svær

Confiteret andelår

Langtidstilberedt med hvidløg & timian

Hjemmekogt rødkål & kompot af bagte æbler

Samsø rødkål & karensminde æbler

Brunede øko-kartofler

som mormor laver dem

Skysauce

af ande & flæskestegs sky

LIDT SØDT AT SLUTTE MED

Ris a la mande på klassisk vis

Med kirsebær sauce & ristede mandler

(Vi gir en mandelgave for hver 35 bestilte kuverter)

Skønne tilvalgsjulerier:

Friskbagt surdejsbrød & smør	+ 15 kr
Lokale frilandsæg med dild-mayo & nordsørejer	+ 40 kr
Stegt rødspættefilet & grov remoulade	+ 40 kr
Koldrøget laks med øko-fraiche & syltet græskar	+ 40 kr
Friskbagt postej, med øko-bacon & rugbrød	+ 30 kr
Kernesalat med doyenepære & cremefraiche	+ 20 kr
2 Gode Øko-oste med tilbehør	+ 45 kr

Vores buffet, kan bestilles til min 15 kuverter.

Udbringning er kun muligt, mod et gebyr ved bestilling over 50 kuverter

Vi tager forbehold for enkelte råvarers udskiftning(er) efter sæson & beskaffenhed.

Buffet
Inkl.
forret & dessert
198 KR



Bladgrøn, lokalt og alt er lavet fra bunden

GREEN VIBE
Food

GV's kolde Julebord

fra d. 1/11 & frem til 30/12

Gammeldags tøndemodnet sild

i GV's karrycreme med kapers, rødløg & dild

Røget færøsk laks

med øko-fraiche dressing, små salater
syltet græskar & puffedede kerner

Lokale frilands-æg fra Olsgård

hjemmerørt mayo, dild & nordsørejer

Hjemmelavet rustbøf

med grov remoulade, friterede løg, syltet agurk & peberrod

GV's bacon posteij

med stegte svampe & øko-bacon

Dansk øko-ost fra Thise

med tørrede frugter & ristede valnødder

Friskbagt surdejsbrød, øko-smør & rugbrød

bagt på stenkværnet Samsømel

Det kolde
Julebord
178 KR

Skønne tilvalgsjulerier:

Stegt rødspættefilet & grov remoulade	+ 40 kr
Andeconfit med timian & hvidløg	+ 40 kr
Kernesalat med doyenepære & cremefraiche	+ 20 kr
Ris a la mande med kirsebærsauce & mandler	+ 25 kr

Vores buffet, kan bestilles til min 15 kuverter.

Udbringning er kun muligt, mod et gebyr ved bestilling over 50 kuverter

Vi tager forbehold for enkelte råvarers udskiftning(er) efter sæson & beskaffenhed.



Ekologisk, lokalt og alt er lavet fra bunden

GREEN VIBE
Food