



JULEFROKOST 2022!

Hold jeres julefrokost på *Madindustrien*. I november og december lukker vi helt op for julestemningen og inviterer til bords i de hyggelige omgivelser. Uanset om selskabet er stort eller småt, dækker vi op så I får en hyggelig og intim fest uden at skulle stå med alt det praktiske.

Vi skal gøre opmærksom på, at minimum antal gæster til valg af julefrokostmenu er 30 personer.

Glædelig jul fra alle os på *Madindustrien* til alle jer.

MENU 1!

FORRET

Braiseret sprød ribbensteg med æblepuré, syrlige æbler, rå jordkokker og koriander.

HOVEDRET

Rosastegt andebryst med five spice, ristede pærer, bagte jordkokker og en krydret andesauce med anis. Hertil knuste kartofler med krydderurter og smør.

DESSERT

Vaniljemousse med julens krydderier, vendt i brændte mandler, hertil risalamande is og kirsebærcoulis.

PRISEN!

3 RETTER kun 450 DKK pr. kuvert.

MENU 2!

FORRET

Koldrøget laks med cremet peberrod, sprød malt crumble, friske urter og syltede skalotteløg.

HOVEDRET

Sprødstegt ribbensteg, råsyltet rødkål med tranebær, bagt selleri med smør og skysauce. Hertil knuste kartofler med krydderurter og smør.

DESSERT

Brunkage med smørcreme, parfait med sukalt og kakao sauce.

PRISEN!

3 RETTER kun 400 DKK pr. kuvert.

TILKØB!

"Lidt ekstra tilkøb, så julefreden kan sænke sig..."

EKSTRA KØD

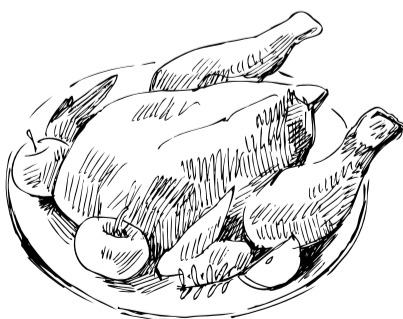
Ønsker I ekstra sprødstegt ribbensteg og rosastegt andebryst til hovedretten. Tillæg +50 DKK pr. kuvert.

OST

Ost efter hovedretten: Lagret comté med ristet pumpernikkel og hybenkompot. Tillæg +50 DKK pr. kuvert.

NATMAD

- Hotdogs med det hele.
- Lune frikadeller og kartoffelsalat med purløg.
Vælg en af ovenstående +100 DKK pr. kuvert.



Se meget mere på: madindustrien.dk

ELLER FØLG OS OG BLIV FRISTET PÅ



Hvis du har allergier, så tag fat i vores dejlige personale og køkkenet vil tage en snak med dig og sørge for dine ønsker!