



JULEFROKOST 2023!

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

Koldrøget laks med saltet agurk, agurkecreme, ørredrogn, sour creme og urter.

HOVEDRET

Rosastegt andebryst med crumble af kartoffelchips. Hertil bagt og glaseret rødkål med ribs, brunet selleripuré og en kraftig andesauce med appelsin. Serveres med knuste kartofler med krydderurter og smør.

DESSERT

"Æblekage" af syrlig æblesorbet med marcipanskum, sød æblekompot med kanel, sprød chokoladecrumble og vanilje.

PRISEN!

3 RETTER kun 450 DKK pr. kuvert.

MENU 2!

FORRET

Sprøde confiterede jordskokker med puré, sprøde jordskokkechips, ristede hasselnødder og tyttebær.

HOVEDRET

Sprødstegt ribbensteg med bagte rodfrugter, syrlig kålsalat med valnødder og en kraftig sauce. Hertil knuste kartofler med krydderurter og smør.

DESSERT

Mazarinkage med vanilje parfait, bærcoulis og sprød crumble.

PRISEN!

3 RETTER kun 400 DKK pr. kuvert.

TILKØB!

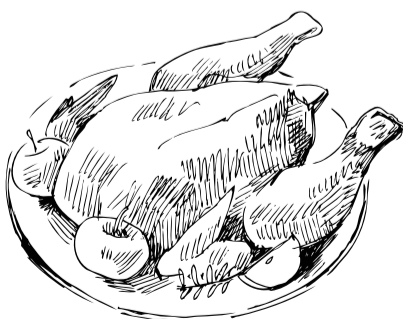
"Lidt ekstra tilkøb, så julefreden kan sænke sig..."

EKSTRA KØD

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

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!