

Julefrokost i Kælderen 13

PROGRAM:

- 18:00: Velkomst med champagnetårn & live jazz.
- 18:45: Forretten serveres
- 19:45: Hovedretten serveres.
- 21:15: Desserten serveres.
- 22:00: DJ, drinks og fest.
- 03:00: Tak for i aften.

MENU:

Forret:

'Det kolde bord' med karrysild og marinerede sild. Æg & rejer med citron, dild og mayonaise. Fiskefileter med remoulade, Traditionel sylte og laks med dild dressing. Hertil Rugbrød og Lyst brød med smør og fedt.

Hovedret:

Vælg mellem sprængt andebryst eller stegt flæskesteg med sprøde svær. Serveret med varm rødkål, en grøn vinter salat efter årstiden, hvide kartofler, brunede kartofler og naturligvis rigelig sovs.

Dessert:

Hjemmelavet, traditionel Ris a lå mande med lun kirsebær sovs.

DRIKKEVARER:

Velkomstdrink: Cava, Dominio de la Vega, serveret fra champagnetårn.
Øl: Nørrebro Bryghus Fadøl. Lokalt, økologisk bryggeri.
Vand: Coca-Cola, Cola Zero, Sprite, Lemon, Orange, Danskvand samt almindeligt isvand.
Vin: Rødvin og Hvidvin.
Drinks: Gin & Tonic, Rom & Cola, Vodka & Lemon, Whisky & Cola, m.fl.

UNDERHOLDNING

Live Jazz band med trommer, kontrabassist og en trompetbassist.
DJ til at skabe den helt rigtige feststemning efter maden.

Læs mere og få et uforpligtende tilbud på kaelderens13.dk