



JULEFROKOST 2021!

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 25 personer.

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

MENU 1!

FORRET

Kalve carpaccio med syrlig pære, valnødder og rå jordskokke.

HOVEDRET

Sprødstegt ribbensteg med glaserede rødbeder, rødkålssalt med granatæble og mandler. Hertil krydret sauce og knuste kartofler med krydderurter og smør.

DESSERT

Hvid chokoladecreme med kirsebær, sprøde ris og hasselnød.

PRISEN!

3 RETTER kun 350 pr. kuvert.

MENU 2!

FORRET

Koldrøget laks med citron, sprød kartoffel, dild, grøn olie og friske urter.

HOVEDRET

Rosastegt andebryst med blød græskarpuré, sauteret grønkål med mandler og skalotteløg. Hertil kraftig sauce med portvin og urter samt knuste kartofler.

DESSERT

Æblesorbet med marcipanskum, mazarin, mørk chokolade og calvados.

PRISEN!

3 RETTER kun 395 pr. kuvert.

TILKØB!

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

DOBBELT KØD

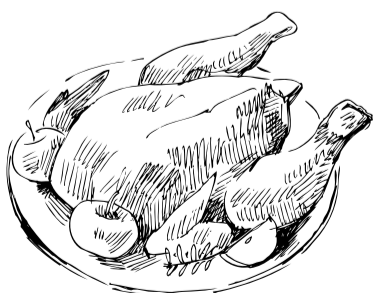
Ønsker I både sprødstegt ribbensteg og rosastegt andebryst til hovedretten.
Tillæg +45 pr. kuvert.

OST

2 stykker europæiske ost med ristet brød, kompotter og saltede nødder.
Tillæg +35 pr. kuvert.

NATMAD

- Hotdogs med det hele.
- Lune frikadeller og kartoffelsalat med purløg.
- Nachos med kylling.
Vælg en af ovenstående +100 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!