

## Praktiske oplysninger

Ved bestilling under 8 personer pålægges  
et gebyr på kr. 10,- pr. pers.  
Depositum for varmekasse, fade m.v. – kr. 100,-

Skal du holde fest eller julefrokost og har særlige ønsker,  
der ligger ud over det vi har her i brochuren,  
er vi selvfølgelig villige til at finde et godt tilbud.

Husk at til god mad hører god vin og god øl.  
Vi leverer med glæde vinen til din fest – kom ind og hør  
nærmere. Vi har også den vin og de specialøl du vil ha'.

Vi tager forbehold for udsolgte varer,  
men ønsker naturligvis at betjene alle.

### Husk at bestille i god tid

på tlf: 86 25 60 10 – mandag til fredag kl. 9.00-17.30



**MinSlagter**

v/ Lars Laursen · Vibyevej 39, 8230 Åbyhøj  
Tlf. 86 25 60 10 · butik@minslagter.dk  
www.slagterfisker.dk

**JULEMENUER**  
HENT SELV · UD AF HUSET



**MinSlagter**

v/ Lars Laursen  
Vibyevej 39, 8230 Åbyhøj  
Tlf. 86 25 60 10

# Prøv vores lækre julefrokoster

## Den traditionelle ..... Pr. pers. 175,-

Sild med karrysalat  
Fiskefilet med remoulade og citron  
Leverpostej med bacon og champignon  
Hamburgerryg med grønlankål og brunede kartofler  
Medister med rødkål  
Tarteletter med høns i asparges  
Ris á la mande med kirsebærsaube  
2 slags oste med kandiserede nødder og frugt

## Den utraditionelle..... Pr. pers. 175,-

Laksemoussé med wasabirogn  
Serranoskinke på sprød salat med appelsin/honning dressing og pinjekerner  
Røget andebryst med ristede svampe, rødløgskompot og tranebær  
Svinemørbrad i dijonsauce  
2 specialoste med kandiserede nødder  
Orangepyramide med vanilieis og frugt

## En rigtig herrefrokost..... Pr. pers. 199,-

Sild med karrysalat  
Frikadeller med rødkål  
Ribbensteg med rødkål  
Sylte med sennep og rødbeder  
Mørbrad á la creme  
Medister med grønlankål og brunede kartofler  
Æbleflæsk  
Ris á la mande med kirsebærsaube  
2 specialoste med kandiserede nødder og frugt

## En hyggelig pigefrokost ..... Pr. pers. 155,-

Lakseroulade på salatbund  
Rejer med mayonnaise og citron  
Mørbrad á la creme  
Røget andebryst med ristede svampe, rødløgskompot og tranebær  
Brie med kandiserede nødder og frugt  
Orangepyramide med vanilieis og frugt

## Den lille ..... Pr. pers. 135,-

Sild med karrysalat  
Fiskefilet med remoulade og citron  
Medister med rødkål  
Leverpostej med bacon og champignon  
Hamburgerryg med grønlankål og brunede kartofler  
Ris á la mande med kirsebærsaube

## Den lette ..... Pr. pers. 99,-

Fiskefilet med remoulade og citron  
Medister med rødkål  
Leverpostej med bacon og champignon  
Frikadeller med rødkål  
Ris á la mande med kirsebærsaube

## Den store ..... Pr. pers. 199,-

Sild med karrysalat  
Æg med rejer og mayonnaise  
Fiskefilet med remoulade og citron  
Frikadeller med rødkål  
Ribbensteg med rødkål  
Leverpostej med bacon og champignon  
Hamburgerryg med grønlankål og brunede kartofler  
Ris á la mande med kirsebærsaube

## Flæskesteg

Med brunede og hvide kartofler, rødkål, sauce og franske kartofler.

Pr. pers. 125,-

## Hamburgerryg

Med grønlankål, brunede og hvide kartofler.

Pr. pers. 125,-

## Stegt and

Fylt med svesker og æbler – dertil brunede og hvide kartofler, rødkål og sauce.

Pr. pers. 125,-

## Platter

Tapas, ost, pålæg, fisk eller juleplatte.

Pr. pers. 125,-

Der kan bestilles brød og smør til alle julefrokosterne (tillæg kr. 15,- pr. pers.)

Alle priser gælder ved bestilling af min. 8 pers. Under 8 personer, pålægges et gebyr på kr. 10,- pr. pers.