

HOTEL BRITANNIA

JULEAFTENSMENU

STEMNINGSFYLDT JULEAFTEN MED 3 RETTERS MENU

Vi tænder for lys og eventyr den 24. december klokken 17.00. Vi glæder os til at dele denne skønne julestemning med jer.

TERRINE AF 3 SLAGS LAKS

Bagt - røget - pocheret, rørt med citron, rødøg og friske krydderurter
- anrettes med melon chutney samt marineret julesalat

Vin: Grüner Veltliner "Von Mitterstockstall" - Weingut Ecker - Wagram - Østrig

*

KLASSISK SPRØD JULEAND

Bryst og lår, serveres med brunede og hvide kartofler samt hjemmelavet rødkål
- dertil halve æbler, franske kartofler og andesauce

Vin: Segna de Cor - Le Roc des Anges - Languedoc - Frankrig

*

RIS A LA MANDÉ

Mandler og ris med vanilje, serveres med lun kirsebærsauce

Vin: Terre-Mer - Gaillard/Gallét - Languedoc - Frankrig

3 RETTER KR. 475,-

VINMENU 2 GLAS VIN KR. 215,-

VINMENU 3 GLAS VIN KR. 285,-

Vinmenu er incl. Purezza vand under middagen



HOTEL BRITANNIA

Tel. 75 13 01 11 · www.britannia.dk