

DININGSIX CATERING

JULEAFTEN MENU

KOMPONENTER, BESKRIVELSER & ALLERGENER

HOVEDRET

Klassisk Juleaften Hovedret

Langtidsconfiterede berberi-andelår

Smør møre og saftige, så kødet falder af benet. Drysset med flagesalt og sprøde, friterede salvieblade.

Allergener: Ingen deklarerede allergener

Andebryst

Med flagesalt & rosmarin.

Allergener: Ingen deklarerede allergener

Hjemmelavet, aromatisk rødkål

Med frisk appelsinskal, varme julekrydderier og duftende laurbærblade.

Allergener: Sulfitter

Små, smørvendte petit kartofler

Vendt i en koldpresset, urte-infuseret olie og flagesalt.

Allergener: Mælk/Laktose (smør)

Ribsgelé

Helt klassisk.

Allergener: Ingen deklarerede allergener

Intens, fyldig julesovs

Monteret på kraftig andefond, rigelig fløde og rundet af med ribsgelé.

Allergener: Mælk/Laktose (piskefløde/montering)

DESSERT

Risalamande med Kirsebærsauce

Fløjlsblød, cremet risalamande

Med grovhakkede, ristede mandler og dyb, intens vanilje.

Allergener: Mælk/Laktose (piskefløde), Nødder (mandler)

Lun, fyldig kirsebørsauce

Lavet på solmodne bær, smagt til med et friskt strejf af revet citronskal.

Allergener: Ingen deklarerede allergener