

## KLASSISK NYTÅRSMENU 2011

Kogt laks m/rejer og hjertebrød  
Rødspættefilet m/remoulade og citron  
Mørbradbøf i flødesauce m/ små runde  
krydrede kartofler  
Salat, dressing og flütes  
Kyllingebryst m/tomatsalat  
Osteanretning med frugter  
Kiks  
Brød og smør

205,-\*

\*Mindst 4 personer. Man skal være opmærksom på,  
at rødspættefilet og mørbradbøf skal varmes inden servering.  
Der medfølger instruktioner til opvarmning og servering.

## LUXUS 3-RETTERS NYTÅRSMENU

### Forret

Varmrøget laks med rejer, hjemmelavet  
urtdressing samt hjemmebakket brød

### Hovedret

Helstegt oksemørbrad med  
smørstegte kartofler, grillede grøntsager,  
sauce samt spændende salat

### Dessert

Hjemmelavet nougat-is med lun  
hindbærsauce samt et stort stykke  
hjemmebakket kransekage

325,-\*

\*Mindst 7 personer. Man skal være opmærksom på,  
at hovedretten skal varmes inden servering.  
Der medfølger instruktioner til opvarmning og servering.

## YDERLIGERE ANRETNINGER

### Forretter

Rejecocktail med flütes 55,-  
Kogt laks m/rejer 65,-

### Hovedret

Mørbradbøf med flødekartofler,  
sauce samt frisk salat, dressing og flütes 105,-

### Dessert

Islagkage til 9 personer 145,-  
Islagkage til 12 personer 175,-

### Smørrebrød

Stjernesud 65,-  
Smørrebrød efter eget valg 27,-  
- dog røget ål og bøf med spejlæg 42,-  
3 håndmadder 40,-  
Franskbrød med rejer 42,-

### Vin

Hvidvin:  
Los Tilos Sauvignon Blanc, Chile 75 cl. 95,-

Rødvin:  
Los Tilos Cabernet Sauvignon, Chile 75 cl. 95,-

Husk smørrebrød til natmaden!

hos  
*Anne Marie*

JULEFROKOST 2011

Afbestilling samt ændring af kuverter skal ske senest d. 29 dec.  
Afhentes senest kl. 16

Messingvej 74 · 8940 Randers SV  
Telefon 86 44 76 30 (Priv. 86 44 56 51)  
www.hosannemarie.dk

## JULEFROKOSTMENU 1

Rødspættefilet m/remoulade & citron  
Glaseret skinke m/porretærte, salat, dressing & flütes  
Rejer m/mayonnaise & citron  
Ris à l' mande m/kirsebærsauce  
Brød & smør

105,-

## JULEFROKOSTMENU 2

Sild m/karrysalat  
Rødspættefilet m/remoulade & citron  
Mørbradbøf i flødesauce m/flütes  
Ribbensteg m/rødkål  
Rejer m/mayonnaise & citron  
Ris à l' mande m/kirsebærsauce  
Brød og smør

135,-

## JULEFROKOSTMENU 3

Sild m/karrysalat  
Rødspættefilet m/remoulade & citron  
Stor tartelet m/høns i asparges  
Mørbradbøf i flødesauce m/flütes  
Ribbensteg m/rødkål  
Rejer m/mayonnaise & citron  
Ris à l' mande m/kirsebærsauce  
Brød & smør

160,-



VI ØNSKER JER ALLE  
EN RIGTIG GLÆDELIG JUL  
SAMT ET GODT NYTÅR

## JULEFROKOSTMENU 4

Sild m/karrysalat  
Rødspættefilet m/remoulade & citron  
Mørbradbøf i flødesauce m/flütes  
Frikadeller, roastbeef & kold kartoffelsalat  
Ribbensteg m/rødkål  
Leverpostej m/champignon  
Brieost  
Ris à l' mande m/kirsebærsauce  
Brød & smør

165,-

## JULEFROKOSTMENU 5

Hvide og røde sild m/karrysalat  
Rødspættefilet m/remoulade & citron  
Rejer m/mayonnaise & citron  
Hamburgerryg m/grønlankål & brunede kartofler  
Mørbradbøf i flødesauce m/flütes  
Ribbensteg m/rødkål  
Gravet laks m/dilldressing  
Ris à l' mande m/kirsebærsauce  
Brød & smør

200,-

## 2. JULEDAGSMENU

Sild m/karrysalat  
Rødspættefilet m/remoulade & citron  
Rejer m/mayonnaise & citron  
Stor tartelet m/ høns i asparges  
Mørbradbøf i flødesauce m/flütes  
Ost med druer  
Frugtsalat  
Brød & smør

165,-

\*Afhentes kl. 12

Ændring af antal kuverter skal ske senest d. 22 dec.

Afbestilling samt ændring  
af kuverter skal ske senest  
3 dage før afhentning/levering.  
2. Juledag & nytårsaften kun afhentning.