

JULEBUFFET

FORRET:

Marinerede sild med karrysalat og rødløg
Stegte sild med peberrod, kapers og rødløg
Gravad laks med citron, dilledressing og asparges
Rejser med mayonnaise og citron
Kogte æg med mayonnaise, karse, citron og kaviar
Stegt fiskefilet med remoulade, citron og dampede asparges

HOVEDRET:

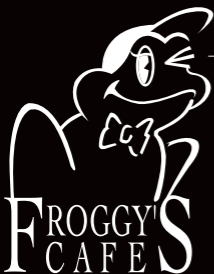
Ribbensteg med rødkål og agurksalat
Orangemarineret and med valnøddesalat
Glaseret skinke med stuvet spinat
Frikadeller med surt
Lun leverpostej med champignon og bacon

DESSERT:

3 slags ost med kiks og brød
Ris a la Mande med kirsebærsaunce
Friskskåret frugt

PRIS PR. PERSON

249.-



THE PLACE TO BE DAY & NIGHT

Vestergade 68
5000 Odense C
Tlf.: 65 90 74 47

www.froggyscafe.dk
e-mail: froggys@froggyscafe.dk