



Restaurant Slettestrand inviterer til

Jul i Slettestrand

Vores julemenu er baseret på lokale råvarer med smag og kvalitet i fokus. Vi får grøntsager fra Naturbruget i Tranum, frilandsgris fra Peter Rosenbeck ved Dronninglund, fjerkræ fra Gråsten og friskfanget, bæredygtig fisk fra Vesterhavet leveret af KYST.

Med de råvarer har vi sammensat en julemenu, som serveres på buffet og som kan nydes i eget selskabslokale. Vi sammensætter gerne en juleinspireret vin-, øl- og snapsemenu med fx snaps fra det lokale brænderi, Nordisk Brænderi.

*Buffeten serveres til selskaber på min. 20 pers.
Er i færre eller ønsker i tallerkensservering, så kontakt os gerne for et tilbud!*



Se menu på næste side

Det er selvfølgelig muligt at kombinere den spændende julemiddag med et ophold og endda aktiviteter i det fri, inden I skal nyde julemiddagen. Se mere på vores hjemmeside eller kontakt os og få et tilbud!



Julemenu 2017

Stegt sild med æblekompot.

Portvinssyltede sild med æggesalat.

Hjemmerøget laks fra Færøerne med agurk, dild og hytteost.

Rødspætte stegt i rugmel med hjemmerørt remoulade.

Confitteret andelår med grøntsagsmos.

Ribbenssteg af frilandsgris med hjemmelavet rødkål.

Medister med stuvet hvidkål.

Grønkålssalat med limevinaigrette og salatmandler.

Honning- og rosmarinstegte kartofler.

Julesauce.

Hjemmebagt brød og økologisk smør.

Økologisk ost med knækbrød og hjemmelavet tilbehør.

Ris ala amande med kirsebærsauce

Serveres på buffet. Pris: 348 kr. pr. person.

Kunne I tænke jer en anderledes julefrokost med naturens smage i fokus?

Så kan I holde jeres julefrokost i Madsmedjen, hvor Kresten vil tage sig rigtig godt af jer!

Vi mødes på madsmedjen, hvorfra vi går en tur i skoven og samler årets sidste spiselige planter og pynt til bordene.

Tilbage på Madsmedjen fyrrer vi op i de brændefyrede ovne og sammen med kokken, laves en ultra-traditionel julefrokost, over ild, røg og gløder, af egnens bedste råvarer.

For forespørgsler kontakt: kresten@slettestrand.dk | 2616 1154