



JULEN 2024

Julefrokost

Ø S T

Julemenuer til En Magisk Højtid
Vælg blandt vores udvalgte menuer i Storkøbenhavn
hos Frokostfirmaet

Frokostfirmaet.dk/julefrokoster





Kejserindens Gryder

Julefrokost Family style

Marineret sild m. kapers & rødløg hertil karrydressing m. æbler (3,4,7,10,15)

Æg m. rejer, grøn aioli og tomat (3,10,16)

Hj. varmrøget laks anrettet m. peberrodsceme, pyntet med micro greens & lakserogn (4,6,7,12)

Svinekam med Kejserindens agurkesalat, rødkål kogt m. solbæreddike samt sprøde svær***

Confiterede andelår med æble/sveske sauté***(15)

Rosmarin/timian stegte kartofler m. flagesalt og karse***
Ribsgelé Andesauce***(10,15,16)

Grønkålssalat m. æble, spidskål, ristede mandler, dadler og granatæblekerner (8)

Ris a la mande med ristede mandler & kirsebærsauce (7,8)

Friskbagt lyst & mørkt brød samt kuvertsmør (1,7)

Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 302,50 kr. ex. moms og ex levering.



**Frokost
firmaet**





Kejserindens Gryder

Klassisk Julefrokost

Marineret sild m. kapers & rødløg hertil karrydressing m. æbler (3,4,7,10,15)

Lun fiskefilet m. grov remoulade & citron***(1,3,4,10,15)

Hj. varmrøget laks anrettet m. peberrodsceme, pyntet med micro greens & lakserogn (4,6,7,12)

Julefrikadeller m. løg & timian samt Kejserindens agurkesalat (1,3,7,15)***

Langtidsstegt gris med Kejserindens rødkål & sprøde svær***

Mørbradbøf med bløde løg og svampe a la creme (1,7,15)***

Tarteletter med høns i asparges*** (1,3,7)

Benedict kloster gylden & Saint Nectaire, syrligt/søde bagte blommer, kalamata oliven og sødt knäcke (1,3,7)

Ris a la mande med ristede mandler & kirsebærsaucе (7,8)

Friskbagt lyst & mørkt brød samt kuvertsmør (1,7)

Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 278,50 kr. ex. moms og ex levering.



**Frokost
firmaet**





Kejserindens Gryder

Grøn Julefrokost

(V E G E T A R)

Ristet kikærtesalat med karry, løg og æble (3,7,10,15)

Knusper schnitzel m. grov remoulade & citron (1,3,10,15)

Stegt tofu anrettet m. limecreme & salte mandler og micro greens
(6,7,8,10)

Sweet chili hasselbach pastinak, letsyltet kål & drueagurker
Broccolimedaljon med sauce tartare & sprøde rissvær (1,3,7,10,15)

Grøntpostej m. smørristede svampe & anis syltede rødbeder
(1,3,7,15)

Tartelet med «chicken no chicken» i asparges (1,6,7)

Benedict kloster gylden & Saint Nectaire, syrligt/søde bagte
blommer, kalamata oliven og sødt knäcke (1,3,7)

Ris a la mande med ristede mandler & kirsebærsauce (7,8)

Friskbagt lyst & mørkt brød samt kuvertsmør (1,7)

Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 278,50 kr. ex. moms og ex levering.



**Frokost
firmaet**





Kejserindens Gryder

KOLDE JULEPLATTE

Karrysild med løg, æble og kapers (4,7,10,15)

Hj. varmrøget laks anrettet m. peberrodscreme, pyntet med micro greens & lakserogn (4,6,7,12)

Æg med rejer og grøn aioli (2,3,10)

Hønsesalat med svampe, asparges og bacon (3,7,10)

Flæskesteg med rødkål, kogt med julekrydderier og solbæreddike
Roastbeef med hj. ristede løg, Kejserindens syltede agurker, remoulade og peberrod (1,3,10,15)

Ris a la mande med ristede mandler & kirsebærsauce (7,8)

Friskbagt lyst & mørkt brød samt kuvertsmør (1,7)

Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 214 kr. ex. moms og ex levering.



**Frokost
firmaet**





City Catering

Klassisk Julefrokost

DET KOLDE

Æg og rejer med hjemmerørt mayonnaise og citron
Marinerede sild og karrysalat med friske æbler, fennikel og friske urter
Hjemmelavet hønsesalat med svampe og bacon
Rød spidskålssalat med appelsin, ristede mandler, granatæble og honningvinaigrette
Bagerens hjemmebagte kernerugbrød, surdejsbrød og hjemmepisket smør

DET LUNE

Fiskefilet med hjemmerørt grov remoulade og frisk citron
Leverpostej med stegte svampe og sprød bacon
Flæskesteg med hjemmesyltet rødkål, stegte kartofler og brun julesauce
Kalvefrikadeller med surt.

DET SØDE

Ris a la mande med kirsebærsaauce.

Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 299 kr. ex. moms og ex levering.

TILKØB KOLDE RETTER 39kr. pr pers

Røget laks med rygeostcreme, agurk og friske urter. Rørt oksetatar med trøffelmayonnaise, sprøde rodfrugtchips og sprød salat. 2 slags ost med vindruer og syltede valnødder.

TILKØB LUNE RETTER 39 kr. pr. pers

Medister med letstuvet grønlankål
Mørbradbøffer med svampe og Æa creme
Tarteletter med høns i asparges
Confiteret andelår med æble, jordskok, timian, sprød salat, syltet agurk og sennepsmayonnaise.



**Frokost
firmaet**





City Catering

Vegetarisk Julefrokost

DET KOLDE

Æggesalat med karry, æble, fennikel og timian
Rødbedetartar med trøffelmayonnaise og rugbrødscrounter
Rød spidskålssalat med appelsin, ristede mandler, granatæble og honningvinaigrette
Bagerens hjemmebagte kernerugbrød og surdejsbrød.

DET LUNE

Butternut "flæskesteg" med urtesalat og brun julesauce
Stegte kartofler med citron og rosmarin
Tarteletter med vegetarfyld af svampe, asparges og jordskokker
Lun svampepaté med nødder og surt.

DET SØDE

Ris a la mande med kirsebærsaauce.

Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 299 kr. ex. moms og ex levering.

TILKØB KOLDE RETTER

Citrusmarinerede gulerødder med rygeostcreme og ristede fennikelfrø
Vegetarisk "Hønsesalat" med svampe
2 slags ost med tilbehør.
TILKØBSPRIS KR. 39,- PR. PERS.

TILKØB LUNE RETTER

Rødbedebof med brunet smør og cremolata
Vegetarisk "medister" med grønlangkål.
TILKØBSPRIS KR. 39,- PR. PERS.



**Frokost
firmaet**





Loop Catering

DET KOLDE

Den frække karrysild med løg & karse
Cremet Hønse salat med cornichoner & urter
Hjemmebagt koldhævet hvedebrød, rugbrød & smør

DET VARME

Sprødstegt flæskesteg
Franske chips
Hvide kartofler
Hjemmelavet rødkål kogt med varme krydderier & solbørsah.
Hjemmelavet brunsovs
Grønkåls salat med rød spidskål, rød peber, salt bagt selleri, sprøde
vinter pærer, salte mandler & granatæble – på siden senneps vin
aigrette

DESSERTEN

Ris a la mande med hjemmelavet kirsebærsaucé

Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 299 kr. ex. moms og ex levering.

Tilkøbsliste næste side:



**Frokost
firmaet**





Loop Catering

TILKØBSLISTE

DET KOLDE

Stegte sild med fiske sennep og hvide løgringe - tilkøbspris kr. 48,- pr. pers.

Bornholmske saltsild med grov sennep og løg - tilkøbspris kr. 48,- pr. pers.

Gamldags modnet hvide sild med dildcreme og kapers – tilkøbspris kr. 48,- pr. pers.

Christians ø ”pigen” med rødølgs ringe og tyk creme fraiche – tilkøbspris kr. 48,- pr. pers.

Æg, dild & rejer & og mayo – tilkøbspris kr. 54,- pr. pers.

Koldrøget laks med rygeost creme, syltet rødøløg & urter – tilkøbspris kr. 78,- pr. pers.

Koldrøget ål med syltet løg og purløgs mayo – tilkøbspris kr. 95,- pr. pers.

Andemousse med løgkompot og æble gelé – E tilkøbspris kr. 48,- pr. pers

DET VARME

Stegte sild med fiske sennep og hvide løgringe – tilkøbspris kr. 48,- pr. pers.

Bornholmske saltsild med grov sennep og løg – tilkøbspris kr. 48,- pr. pers.

Gamldags modnet hvide sild med dildcreme og kapers – tilkøbspris kr. 48,- pr. pers.

Christians ø ”pigen” med rødølgs ringe og tyk creme fraiche – tilkøbspris kr. 48,- pr. pers.

Æg, dild & rejer & og mayo – tilkøbspris kr. 54,- pr. pers.

Koldrøget laks med rygeost creme, syltet rødøløg & urter – tilkøbspris kr. 78,- pr. pers.

Koldrøget ål med syltet løg og purløgs mayo – tilkøbspris kr. 95,- pr. pers.

Andemousse med løgkompot og æble gelé – tilkøbspris kr. 48,- pr. pers

DESSERTEN

Franske og danske oste med appelsin chutney og sprødt - tilkøbspris kr. 54,- pr. pers.



**Frokost
firmaet**



Gløgg & Æbleskiver

Vælg mellem:

Hjemmelavet gløgg med Rom, mandler og rosiner & 3 stk. Æbleskiver med sukker og marmelade pr. kuvert.

Serveringsklar.

Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 112 kr. ex. moms og ex levering

Eller

Alkoholfri æblegløgg med ristede mandler og tørrede abrikoser & 4 stk. klassiske æbleskiver med flormelis og hjemmelavet brombærmarmelade med et strejf af appelsin. pr. kuvert.

Bemærk, at Gløgg skal opvarmes inden servering.

Fra 5 kuverter. Pris pr. kuvert 55 kr. ex. moms og ex levering



**Frokost
firmaet**





Praktisk information!

Kære frokostnyder,

I årets jule-pdf finder I masser af inspiration til den perfekte julefrokost. De lækre juleretter kan bestilles som et festmåltid, og hvis I ønsker, kan vi også erstatte den almindelige frokostbuffet med årets julemenu.

Husk, at bestilling eller ændringer skal være os i hænde senest 5 hverdage inden leveringsdatoen. Julemaden kan bestilles direkte gennem vores kundeservice, som altid står klar til at hjælpe.

Kontakt os allerede i dag på telefon 53 54 54 55

eller

via e-mail info@frokostfirmaet.dk for at sikre at jeres bestilling og høre nærmere om leveringsvilkår, priser og leveringstider, som variere alt efter zone.

Velbekomme og glædelig jul!

*Alle priser er angivet pr. kuvert ekskl. moms. Der tages forbehold for ændringer i menuen.



**Frokost
firmaet**

