



JULEN 2024

Julefrokost

VEST

Julemenuer til En Magisk Højtid
Vælg blandt vores udvalgte menuer på Fyn & Jylland
hos Frokostfirmaet

Frokostfirmaet.dk/julefrokoster





Gastroværket

Klassisk Julefrokost

DET KOLDE

Hjemmegravad laks med rævesauce (4)

Hvide sild med karrysalat, kapers og løg (4)

Æg med rejer, dild mayonnaise, citron og friske urter (2,3,4)

Sylte med sennep og rødbeder (S)

Hjemmelavet skinkesalat med purløg (S,3)

Rugbrød og økologisk smør (1,7)

DET LUNE

Gastroværkets brune flødesauce (7)

Leverpostej med stegte svampe og bacon (1,S)

Flæskesteg med rødkål (S)

Julemedister med gammeldaws hvidkål (1,S)

Brunede kartofler

DESSERT

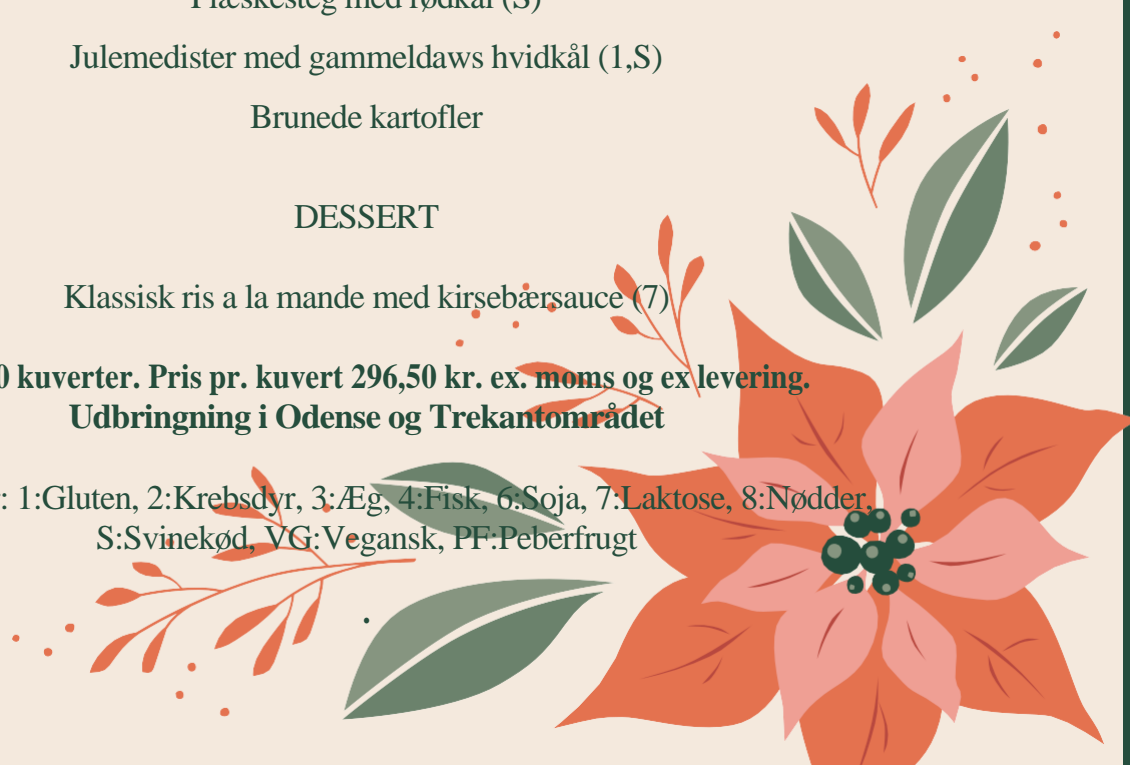
Klassisk ris a la mande med kirsebærsauce (7)

**Fra 20 kuverter. Pris pr. kuvert 296,50 kr. ex. moms og ex levering.
Udbringning i Odense og Trekantområdet**

Allergener: 1:Gluten, 2:Krebsdyr, 3:Æg, 4:Fisk, 6:Soja, 7:Laktose, 8:Nødder,
S:Svinekød, VG:Vegansk, PF:Peberfrugt



**Frokost
firmaet**





Gastroværket

Vinterbuffet

FORRET

Rødbede rimmet brosmme med fennikel frø, peberrod og dild (4)

Bresaola med røget creme fraich 38%, syltede svampe og ribs (7)

Butterdejs pirogger med krydret kartoffelkompot, kolbemaajs og røget paprika

(1,7,PF)

Hjemmebagt brød og økologisk smør (1,7)

HOVEDRET

Porchetta med salvie, timian og hvidløg (S)

Ristede kartofler med urter og flagesalt

Græskarhummus med bagte efterårs rødder og jordkokke chips

Gastroværkets dekonstrueret Waldorff salat med knoldselleri fra lindegården,

crudite af blegselleri, vindruer og syrnede fløde (7)

Rød efterårssalat med rødkål, granatæble, tørrede syltede tranebær, rød grønkål

og vinaigrette på tranebær og rosmarin

DESSERT

Krydderkage med kanel, brun farin og appelsin. Serveres med mousse på

flødeost, syltede havtorn og kondenseret mælk (1,7)



**Frokost
firmaet**

Fra 15 kuverter. Pris pr. kuvert 347 kr. ex. moms og ex levering. Udbringning i Odense og Trekantområdet

Allergener: 1:Gluten, 2:Krebsdyr, 3:Æg, 4:Fisk, 6:Soja, 7:Laktose, 8:Nødder, S:Svinekød, VG:Vegansk, PF:Peberfrugt





Gastroværket

Små retter

Kold and med karamelliserede løg, syltede dadler og noter af appelsin

Stegt sild, marineret i mørk lagerøl, laurbær, dild og rød løg (4)

Hvidvins sylte med vinter urter og rødbede relish (S)

Spinat blinis med dild fraiche og skiver af laks (1,4,7) Gastroværkets version af æbleflæsk toppet med dehydreret æble og nelliker (S)

Confiteret svinebryst med æble, sennep og blegselleri (S) Grillet julesalat med balsamico og gedeost (7)

Lille åben tærte med vesterhavssost, porre og hestebønner (1,7)

DESSERT

Mini cheesecake med gløgggele og kirsebær (1,7)

**Fra 15 kuverter. Pris pr. kuvert 310 kr. ex. moms og ex levering.
Udbringning i Odense og Trekantområdet**

Allergener: 1:Gluten, 2:Krebsdyr, 3:Æg, 4:Fisk, 6:Soja, 7:Laktose,
8:Nødder, S:Svinekød, VG:Vegansk, PF:Peberfrugt



**Frokost
firmaet**





Bare god mad

Juleplatte

Marinerede sild med løg og karrysalat

1/2 æg med rejer, caviart, tomat og mayonnaise Slagterens hønsesalat med sprød

bacon, tomat og karse Lille frikadelle med kartoffel salat

Friskstegt roastbeef med rørt remoulade, agurkeslat og løg

Lun rødspættefilet med rørt remoulade og citron

Lun sprød flæskesteg med rødkål

2 slags rugbrød, friskbagt kuvertbrød og smør

Ris a la mande med kirsebærsauce

**Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 186,50 kr. ex. moms og ex levering.
Udbringning i Odense og Trekantområdet**



**Frokost
firmaet**





Bare god mad

Juleanretning

Hvide og røde sild med løg og kapers samt karrysalat

1/2 æg med rejer, caviar, tomat og mayonnaise

Rimmet torsk med tatarsauce og syltede tomater

Friskstegt roastbeef med rørt remoulade, agurkesalat og løg

Lun rødspættefilet med rørt remoulade og citron

DET LUNE

Leverpostej med bacon, champignon og rødbeder

Frikadelle med sønderjysk hvidkål

Sprød flæskesteg med rødkål

2 slags rugbrød, friskbagt kuvertbrød og smør

DESSERT

Ris a la mande med kirsebærsauce Lille ostefad med 3 slags ost, oliven og syltede valnødder ☒

Fra 8 kuverter. Pris pr. kuvert 186,50 kr. ex. moms og ex levering. Udbringning i Odense og Trekantområdet



**Frokost
firmaet**





MIB

Social Dining Menu

APPETIZER

Stegte sild med hyldeblomstsyttet græskar, rygeostcreme og hørseke Økologisk rugbrød og friskbagt surdejshvedebrød fra MIBbagværk samt dansk smør med havsalt

FORRET

Koldrøget laks i rødbede med dijonemulsion, danske æbler, syltede sennepskorn og syrlig kærnemælkssauce skilt med agurkeolie • Gravad okseinderlår med julekrydderier serveret med jordskokker i variation og sprøde kål

MELLEMRRET

Vol-au-vent fyldt med frikassé af dansk kylling, ristede svampe og urtesalt
MIB-pølse med Duroc-gris og vild kørvel, serveret med grønkålspuré og sprøde chips

HOVEDRET & DESSERT

Confiteret andelår med vaniljesyftet ribs-kompot og timian Karamelliserede kartofler med havsalt

Solbærkogt rødkål med friske timian

Kraftig julesauce med råsyltede mørke bær

Julesalat med grillet rosenkål, grønkål og solørrede tranebær

Ris a la mande med Bora Bora Grand Cru vanilje, hvid chokolade og karamelliserede mandler

Serveret med kirsebærsauce tilsmagt med Amarena Kirsebær

Fra 6 kuverter. Pris pr. kuvert 364 kr. ex moms og ex levering.



**Frokost
firmaet**





MIB

3 Retters Menu

FORRET

Lavbagt torsk serveret med fjordrejer, jordskokker i variation, råmarinerede rosenkål, brunet smør og ristet nøddesauce

HOVEDRET

Glaserede andelår og pommes Anna af hokkaido. Serveret med karamelliseret kartoffelpuré, spæde porrer og andesovs tilsmagt med råsyltede ribs

DESSERT

Karamelliserede æbler med hvid chokolade Panna cotta. Serveret med chokoladebånd, sprøde blade og æblesorbet tilsmagt med Tahiti-vanilje

**Fra 6 kuverter. Pris pr. kuvert 316 kr. ex. moms og ex levering.
Udbringning i Århus**



**Frokost
firmaet**





La Brava

Jule Tapas

Marinerede sild med råsyltede rødæg (4,12)

Limemarineret rejer med kartofler let sennepscreme og karse (2,7,10)

Blinis (1,3,7) med røget laks (4), rød kaviar (4) og ærtepure

Andebryst med stikkelsbærchutney (12) og bagte pære

Svinemørbrad (s) rullet i tapanade af soltørrede tomater (12) og serranoskinke (s) anrettet på stegte svampe

Ris a la mande (7,8) med citrus og Grand Marnier

**Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 278 kr. ex. moms og ex levering.
Udbringning i Århus**



**Frokost
firmaet**





La Brava

Klassiske Julefrokost

Marinerede sild m/ hjemmelavet karrysalat, æg, løg og Kapersbær
(3,4,10,12)

Citron marinerede rejer m/ æg, tomat & kaviar (2,3,4)

Røget laks m/ sennepscreme & syltede rødløg & havtorn
(4,7,12)

Tarteletter med Kylling og asparges (varmes – pyntes efterfølgende m/
purløg) (1,7,12)

Helstegt And

Flæskesteg m/ sprøde svær – ved siden af (s)

Ovnstegte kartofler, brun sovs (7,12) og waldorfsalat (7,8,12)

Julemedister (s) m/ hjemmerørt sennep (10) samt surt (12) og sødt

Ris a la mande (7,8) m/ kirsebærsaucе (12) anrettet i glas

**Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 300 kr. ex. moms og ex levering.
Udbringning i Århus**



**Frokost
firmaet**





CaterCorp

Lille Julebuffet

Sild med løg, kapers og karrysalat

Æg med hjemmepisket mayo, cherrytomater og karse

Rullepølse med sky og løg

Lun leverpostej med ristede champignon og bacon

Ribbensteg med lun rødkål og asier

Groft brød, rugbrød og smør

Ris a la mande med kirsebærsauce

**Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 111 kr. ex moms og ex
levering. Udbringning i Aalborg**



**Frokost
firmaet**





CaterCorp

Klassisk Julebuffet

Marinerede sild med løg, kapers og karrysalat Røde kryddersild med
peberrodsskum og brøndkarse

Æg og rejer, karse og hjemmepisket mayonnaise Julesylte med
rødbeder og hjemmerørt sennep

Fiskefilet med remoulade og citron Tarteletter med høns i asparges
Flæskesteg med laurbærkartofler, rødkål og brun sovs

3 slags oste med syltede klementiner

Groft brød, rugbrød og smør

Ris a la mande med kirsebærsauce

**Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 167 kr. ex. moms og ex levering.
Udbringning i Aalborg**



**Frokost
firmaet**





CaterCorp

Luksus Julebuffet

Christiansøsild med løg, kapers og karrysalat
Christiansøpigens kryddersild med peberrodskum og
brøndkarse

Økologiske æg med håndpillede rejer, ørredrogn, karse og
mayo

Appelsinsyltet andebryst med tranebær

Lune frikadeller med syltet julesalat

Pankopanerede rødspættefilet med juleremolade og citron

Glaseret juleskinke med grønlangkål

Flæskesteg med laurbærkartofler, rødkål og brun sovs Rød salat med
marineret rød spidskål, nødder og tyttebær.

3 spændende oste fra Grand Fromage m. syltede klementiner og kandiserede
mandler.

Hjemmebagt rugbrød, grovbrød og dansk smør.

Ris a la mande m. Amarena kirsebær.

**Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 224 kr. ex. moms og ex levering.
Udbringning i Aalborg**



**Frokost
firmaet**





Maria's Deli

Julefrokost

Sild med hjemmelavet karrysalat, æg, tomat og løg

Flotte håndpillede rejer med krydderurteskum og citrusperler

Rødkålssalat med orangemarineret andebryst og figenkompot

Røget lakserilette med ristet rugbrød og puffedede kapers

1 stk. tartelet med høns i asparges

Rødspættefilet med hjemmelavet remoulade og citron

2 stk. gammeldaws frikadeller med lun rødkål og syltede agurker

Lækkert mørt, braiseret kalv med rødvinssauce og flødebagte rødder

Hjemmebagt rugbrød, madbrød og smør

Ris a la mande med kirsebærsauce

**Fra 15 kverter. Pris pr. kuvert 263,50 kr. ex. moms og ex levering.
Udbringning i Silkeborg & Herning**



**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.

Velkomme og glædelig jul!

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



**Frokost
firmaet**





**Frokost
firmaet**