



JULEN 2025

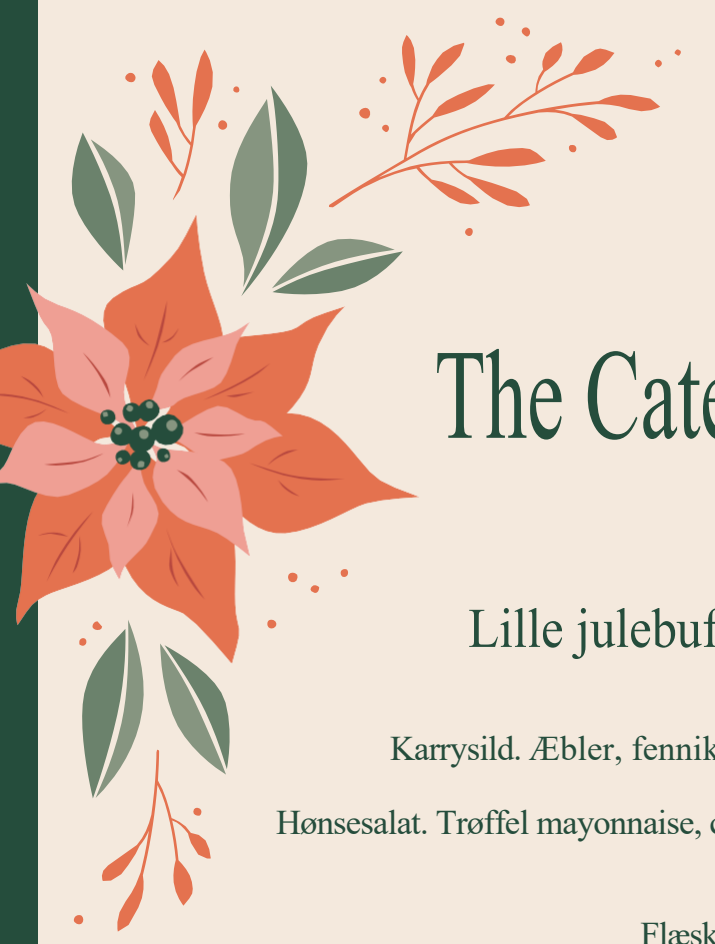
Julefrokost

Ø S T

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

Frokostfirmaet.dk/julefrokoster





The Catering Kitchen

Lille julebuffet (9 komponenter)

Karrysild. Æbler, fennikel, karse og karry creme (4,3,7,10)

Hønsesalat. Trøffel mayonnaise, cornichons, knoldselleri, brøndkarse og bacon (3,9)

Flæskesteg af svinekam

Syltet kål. Råsyltet rødkål vendt med grønkål, pære, appelsin estragon og valnødder (8,12)

Portvins sky (12)

Kartofler. Andefedt og frisk løvstik

Hjemmebagt rugbrød og foccacia med friskpisket smør på kærnemælk, ristet kerner og kornblomst (1,7,11)

Ris a la mande. Hjemmelavet ris a la mande og kirsebærsauce (7,8)

Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 236 kr. ex. moms og ex levering.



**Frokost
firmaet**





The Catering Kitchen

Stor julebuffet (12 komponenter)

Marineret sild. Kapers, ansjoser, dild, løg og sennepsmayonnaise (4,3,10,12)

Karrysild. Æbler, fennikel, karse og karry creme (4,3,7,10)

Fiskefilet med citron og hjemmelavet remolade (1,3,4,10)

Hønsesalat. Trøffel mayonnaise, cornichons, knoldselleri, brøndkarse og bacon (3,9)

Confiteret andelår

Flæskesteg af svinekam

Syltet kål. Råsyltet rødkål vendt med grønkål, pære, appelsin estragon og valnødder (8,12)

Portvins sky (12)

Kartofler. Andefedt og frisk løvstik

Hjemmebagt rugbrød og foccacia med friskpisket smør på kærnemælk, ristet

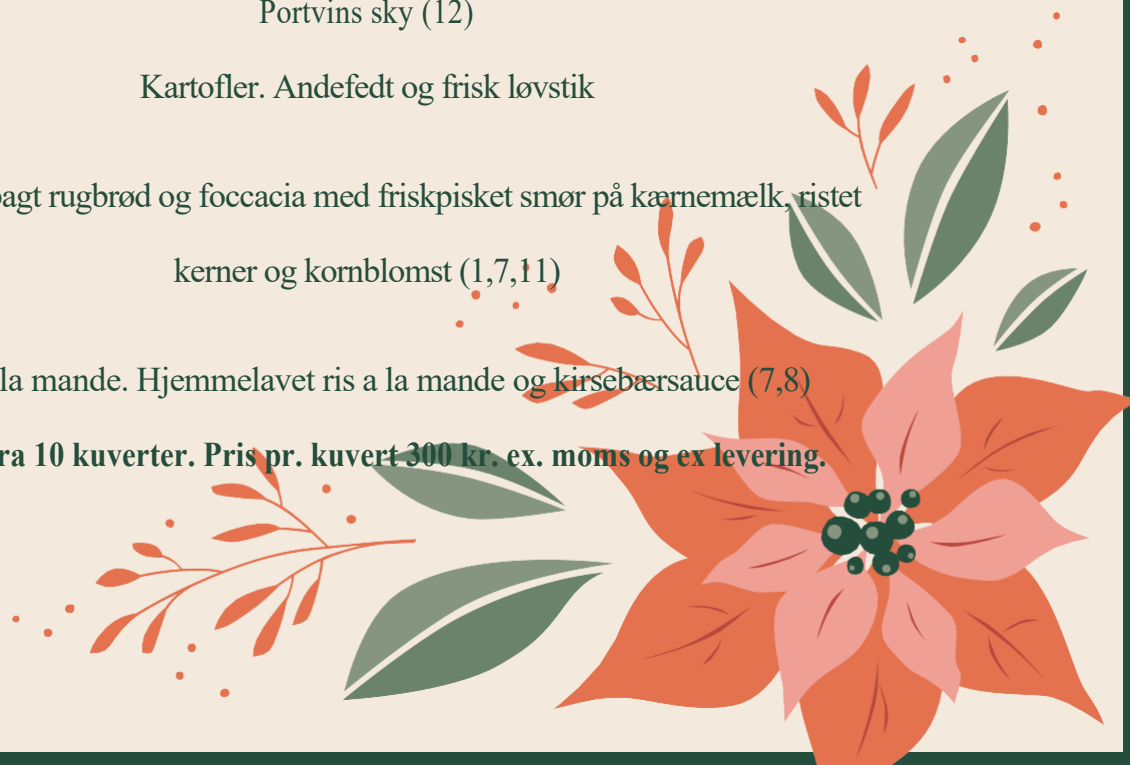
kerner og kornblomst (1,7,11)

Ris a la mande. Hjemmelavet ris a la mande og kirsebærsauce (7,8)

Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 300 kr. ex. moms og ex levering.



**Frokost
firmaet**





Kejserindens Gryder

Klassisk Julefrokost

Bestilling min. 8 dage før kl. 10:00.

Marineret sild m. kapers og 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. peberrodscreme, pyntet m. micro greens & lakserogn (4,6,7,12)

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

Langtidsstegt gris m. Kejserindens rødkål & sprøde svær

Mørbradbøf m. bløde løg og svampe a la creme (1,7,15)

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

Vesterhavsost & Saint Nectaire, kvæde/æble kompot, kalamata oliven og Kejserindens knækbrød (1,7,11)

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

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

Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 281 kr. ex. moms og ex levering.



**Frokost
firmaet**



Kejserindens Gryder

Klassisk juletapasplatte

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 216 kr. ex. moms og ex levering.
For vegetarisk og uden svinekød - få mere info. om menu i kundeservice.



**Frokost
firmaet**





Madklubben

Gældende fra den 12/11-25 t.o.m. den 18/12. Bestilling min. 14 dage før.

Klassisk Julemenu

DET KOLDE

Klassiske karrysild m. æbler, kapers og frisk dild (4,7,10)

Hjemmegravad laks m. rævesauce (4,7,10)

Hønsesalat (3,7,10)

Æggesalat (3,7,10)

Sprød rødkålssalat

Rugbrød og lyst brød (1,8,11)

DET VARME

Confiterede og sprøde andelår

Brun sovs (1,7)

Hvide kartofler (7)

Klassisk rødkål med varme julekrydderier

DET SØDE

Ris a la mande med kirsebærsauce og mandelgave (7,8)

Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 280 kr. ex. moms og ex levering.

For vegetarisk - få mere info. om menu i kundeservice.



**Frokost
firmaet**





Loop Catering

Levering alle dage frem til den 19 december. Bestilling min. 3 hverdage før.

Julefrokost

DET KOLDE

Den frække karrysild med løg og karse (4,10)

Cremet hønsesalat m. cornichoner og urter (3,7,10)

Hjemmebagt koldhævet hvedebrød, rugbrød og smør (1,7,11)

DET LUNE

Sprødstegt flæsksteg

Franske chips

Hvide kartofler

Hjemmelavet rødkål kogt m. varme krydderier og solbærsaft

Hjemmelavet brunsovs (1,7)

Grønkålssalat m. rød spidskål, rød peber, saltbagt selleri, sprøde vinterpærer, salte mandler og granatæble – på siden senneps vin aigrette (8,10)

DESSERTEN

Ris a la mande med hjemmelavet kirsebærsauce (7,8)

Fra 20 kuverter. Pris pr. kuvert 250 kr. ex. moms og ex levering.



**Frokost
firmaet**





City Catering

Julefrokost

DET KOLDE

Marinerede sild og karrysalat med friske æbler, fennikel og friske urter
(4,3,7,10,12)

Æg og rejer med hjemmerørt mayonnaise og citron (3,2)

Hjemmelavet hønsesalat med svampe og purløg (3,7)

Rød spidskålssalat med appelsin, ristede mandler, granatæble og honningvinaigrette (8)

Bagerens hjemmebagte kernerugbrød, surdejsbrød og smør (1,7,11)

DET LUNE

Fiskefilet med hjemmerørt remoulade og frisk citron (1,3,4,10)

Leverpostej med stegte svampe og sprød bacon (1,7)

Flæsketeg med hjemmesyltet rødkål

Kalvefrikadeller med surt (1,3,7)

DET SØDE

Ris a la mande med kirsebærsauce (7,8,12)

Fra 15 kuverter. Pris pr. kuvert 280 kr. ex. moms og ex levering.

Menuen kan også tilbydes i en vegetarisk version – kontakt os gerne for mere information.





Gløgg & Æbleskiver

SERVERINGSKLAR

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

Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 120 kr. ex. moms og ex levering

Bemærk, at Gløgg skal opvarmes inden servering.



**Frokost
firmaet**





Allergeninformation!

– EU's 14 mærkningspligtige allergener

Tallene anført ud for hver ret i menuerne henviser til følgende allergener:

- 1: Gluten – (hvede, rug, byg, havre og beslægtede kornarter)
- 2: Krebssdyr – (fx rejer, krabber, hummer)
 - 3: Æg
 - 4: Fisk
 - 5: Jordnødder
 - 6: Sojabønner
- 7: Mælk (inkl. laktose)
- 8: Nødder – (mandler, hassel-, val-, cashew-, pecan-, para-, pistacie-, macadamia-/Queenslandnødder)
 - 9: Bladselleri
 - 10: Sennep
 - 11: Sesamfrø
- 12: Svovldioxid og sulfitter – (fx i vin, eddike, syltelage)
- 13: Lupin
- 14: Bløddyr – (fx muslinger, østers, blæksprutter)



**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, medmindre andet er noteret på selve menuen. 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**