



JULEN 2025

Julefrokost

VEST

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

Frokostfirmaet.dk/julefrokoster





Gastro 13

Julefrokost (3 retter)

Gældende fra den 12/11 t.o.m. den 20/12.

FORRET

Laks med peberrod, tyttebær, gule beder og urter fra Engesvang (4)

Duck salad med gomadressing, springløg og agurk (6,11)

Urtevendte tigerrejer med citrus, dild og grøn mayo (2,3)

Koldhævede surdejsbrød med mæsk fra Bøllingsø bryghus, Hertil pisket smør med havsalt og urter (1,7)

HOVEDRET

Langtidstilberedte svinekæber. Tilberedt i øl, urter og hvidløg (12)

Andebryst. Med anis, laurbær og enebær

”Æbleflæsk”. Med timian, røget bacon og flæskesvær

Pommes anna. Med brunet smør og revet vesterhavsost (7)

Årstidens salat. Med udvalg af årstidens råvarer.

Kraftig ølglace. Tilsmagt med sennepskorn og tyttebær (10,12)

DESSERT

Appelsin mazarinkage. Med nougat og hasselnødder. Gastro 13s ris a la mande (1,3,7,8)

Fra 8 kuverter. Pris pr. kuvert 312 kr. ex. moms og ex levering.
Udbringning i hele Midtjylland.



**Frokost
firmaet**





Gastro 13

Julefrokost (2 retter)

Gældende fra den 12/11 t.o.m. den 20/12.

FORRET

Laks med peberrod, tyttebær, gule beder og urter fra Engesvang (4)

Duck salad med gomadressing, springløg og agurk (6,11)

Koldhævede surdejsbrød med mæsk fra Bøllingsø bryghus. Hertil pisket smør med havsalt og urter (1,7)

HOVEDRET

Langtidstilberedte svinekæber. Tilberedt i øl, urter og hvidløg (12)

Andebryst. Med anis, laurbær og enebær

”Æbleflæsk”. Med timian, røget bacon og flæskesvær

Pommes anna. Med brunet smør og revet vesterhavsost (7)

Årstidens salat. Med udvalg af årstidens råvarer.

Kraftig ølglace. Tilsmagt med sennepskorn og tyttebær (10,12)

Fra 8 kuverter. Pris pr. kuvert 240 kr. ex. moms og ex levering.
Udbringning i hele Midtjylland.



**Frokost
firmaet**





Gastroværket

DET KOLDE

Gravad laks med rævesauce (4,3,7)

Hvide sild med karrysalat, kapers og løg (4,3,7,10)

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

Sylte med sennep og rødbeder (10, 12)

Hjemmelavet skinkesalat med purløg (3,7)

Rugbrød og økologisk smør (1,7,11)

DET LUNE

Gastroværkets brune flødesauce

Leverpostej med stege svampe og bacon

Flæskesteg med rødkål

Julemedister med gammeldaws hvidkål

Brunede kartofler

DESSERT: Klassisk ris a la mande med kirsebærsauce(1,7)

Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 316 kr. ex. moms og ex levering.
(fra 25 kuv. I weekender)

Udbringning i Odense og Trekantområdet



**Frokost
firmaet**





Smag & Smil

Julefrokost

Røde og hvide sild serveret med rødløg, kapers, æg og karrysalat (4,3,7,10)

Æg og rejer med hjemmerørt mayonnaise (3,2)

Friskrøget laks med rogn, asparges og dild (4)

Tarteletter med høns i asparges (1,7)

Lun leverpostej med champignon og bacon (1,7)

Grøn spidskålssalat med vinaigrette, edamamebønner og granatæbler (6)

Lune frikadeller med hjemmelavet rødkål (1,3,7)

Confiterede kyllingelår med bagte timianæbler og gulerødder

Flæsketeg med sprød flæskesvær

Blandet brød fra eget bageri og økologisk smør

Klassisk ris a la mande med kirsebærsauce (7,8)

**Fra 50 kuverter. Pris pr. kuvert 255 kr. ex. moms og ex levering.
Udbringning i Odense og Trekantområdet**



**Frokost
firmaet**





Corporate Cooking

Traditionel Økologisk julefrokost

Marinerede sild med hjemmelavet karrysalat (4,3,7,10,12)

Æg med rejer, dild og mayonnaise (3,2,10)

Pandestegt fiskefilet med rørt remoulade & citron (4,1,3,10)

Varm leverpostej med champignon og bacon (1,3,7,12)

Ribbensteg med sprøde svær & hjemmelavet rødkål (7,12)

Frikadeller med stuvet hvidkål & syltet agurk (1,3,7,12)

Rørsukkerbrunede kartofler (7)

Rugbrød & smør (1,7)

Ris A La Mande med kirsebørsauce (7,8)

**Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 260 kr. ex moms og ex levering.
Udbringning i Skanderborg, Århus, Horsens, Silkeborg og alt der imellem.**



**Frokost
firmaet**





Corporate Cooking

Corporate Økologisk julefrokost

Hjemmelavet skaldyrssalat med krebshaler, rejer, dild og cornichons (2, 3, 10 +7/9/12)

Grønålssalat med friske æbler, cremefraiche, og mandler (7, 8)

Rødkål/rødbede salat med bitter appelsin, balsamico og hyldeblomst (12)

Confiterede andelår med sprød skind

Rullesteg fyldet med æble, tranebær og persille

Skysauce tilsmagt med portvin (12)

Kartofler stegt i brunet smør og timian (7)

Koldhævet surdejsbrød med malt dertil smør (1,7)

Ostefad med 3 slag økologiske oste samt chutney (7)

**Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 268 kr. ex moms og ex levering.
Udbringning i Skanderborg, Århus, Horsens, Silkeborg og alt der
imellem.**



**Frokost
firmaet**





Bare God Mad

Juleplatte – Lige til at servere

Marinerede sild med løg og karrysalat (4,3,7,10,12)

½ æg med rejer, caviart, tomat og mayonnaise (3,2,4)

Slagterens hønsesalat med sprød bacon, tomat og karse (3,7)

Lille frikadelle med kartoffelsalat (1,3,7)

Friskstegt roastbeef med rørt remoulade, agurkesalat og løg (3,10)

Lun rødspættefilet med rørt remoulade og citron (1,3,4,10)

Lun, sprød flæsketeg med rødkål

2 slags rugbrød, friskbagt kuvertbrød og smør (1,7,11)

Ris a la mande med kirsebærsauce (1,7,8,12)

Fra 8 kuverter. Pris pr. kuvert 159 kr. ex. moms og ex levering.

Udbringning i Kolding og omegn



**Frokost
firmaet**





Bare God Mad

Juleanretning

Hvide og røde sild med løg og kapers samt karrysalat (4,3,7,10,12)

½ æg med rejer, caviart, tomat og mayonnaise (3,2,4)

Rimmet torsk med tatarsauce og syltede tomater (4,3,7,10)

Friskstegt roastbeef med rørt remoulade, agurkesalat og løg (3,10)

Lun rødspættefilet med rørt remoulade og citron (1,3,4,10)

DET LUNE

Leverpostej med bacon, champignon og rødbeder (1,7)

Frikadelle med sønderjysk hvidkål (1,3,7)

Sprød flæskesteg med rødkål

2 slags rugbrød, friskbagt kuvertbrød og smør (1,7,11)

DESSERT

Ris a la mande med kirsebærsauce (1,7,8,12)

Lille ostefad med 3 slags ost, oliven og syltede valnødder (7,8,12)

Fra 8 kuverter. Pris pr. kuvert 260 kr. ex. moms og ex levering.

Udbringning i Kolding og omegn ☒



**Frokost
firmaet**





The Food Company

Bestilling – Senest 2 uger før

Julemenu - Lile

1. SERVERING

- Marinerede sild m. karrysalat (1,3,10,12)
- Kryddersild m. kapers og citron (4,12)
- Æg og rejer m. mayonnaise (2,3,4,10)

2. SERVERING

- Lun leverpostej m. bacon & svampe (1,3,7,9)
- Ribbensteg m. rødkål & agurkesalat (1,7,10)

3. SERVERING

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

OBS! De lune retter skal opvarmes inden servering.

**Fra 8 kuverter. Pris pr. kuvert 325 kr. ex. moms og ex levering.
Udbringning i Århus.**



**Frokost
firmaet**





The Food Company

Bestilling – Senest 2 uger før

Julemenu - Stor

1. SERVERING

- Marinerede sild m. karrysalat (1,3,10,12)
- Kryddersild m. kapers og citron (4,12)
- Sylte m. sennep & rødbede (1,3,10,12)
- Æg & rejer m. mayonnaise (4,12)

2. SERVERING

- Tarteletter m. høns i asparges (1,3,7,9)
- Lun leverpostej m. bacon & svampe (1,3,7,9)
- Stegt andelår m. brunede kartofler (7)

3. SERVERING

- Ribbensteg m. rødkål & agurkesalat (1,3,7,9)
- Medister m. stuvet hvidkål (1,7,9,10)
- Æbleflæsk (7)

4. SERVERING

- Ris a la mande m. kirsebærsaube (7,8)

OBS! De lune retter skal opvarmes inden servering.

Fra 8 kuverter. Pris pr. kuvert 455 kr. ex. moms og ex levering.

Udbringning i Århus



**Frokost
firmaet**



La Brava

Juletapas – 7 elementer

Gældende fra den 1/11-25 t.o.m. den 1/2-26.

*Tilkøb hjemmebagt brød 14 kr. pr. kuvert

- Mini-glas med marinerede sild – æg, syltede løg og karrysalat (4,3,7,10,12)
- Lille rugbrøds-toast med julepostej af andelever, rødvin og svampe (1,7,12)
- Kyllingsalat på rugbrødscrouton (1,3,7)
- Mini-slider med flæsketeg – sprød svær og glaseret rødkål (1,7)
 - Anderilette på salat med appelsin og granatæble
 - Vesterhavssost med rosin i rom & vindruer (7,12)
 - Ris a la mande med Amarena kirsebærsauce (7,8,12)
 - Husk at bestille inkl. mandel! (8)

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

Udbringning i Århus



**Frokost
firmaet**





La Brava

Julefrokost buffet

Gældende fra den 1/11-25 t.o.m. den 1/2-26.

Vælg: 3 forretter, 3 hovedretter og 1 dessert. Tilkøb brød.

FORRETTER

- Marinerede sild, æg og syltede løg i små glas med karrysalat (4,3,7,10,12)
- Svinemørbrad med honning ristet pærer
- Koldrøget laks på babyspinat med granatæble og svampe spread (4)
- Julepostej med andelever, svin, rødvin anrettet med skovsvampe & serrano skinke (1,7,12)

HOVEDRETTER

- Tarteletter med høns i asparges – en klassiker (1,7)
- Julemedister med sønderjysk hvidkål (1,7)
- Andebryst á la orange med glaseret rødkål (12)
- Dansk gris med sprød svær og karamelliserede kartofler
- Grønkålssalat med mandarin, tyttebær, bladselleri, vindruer og valnødder (8,9)
- Babykartofler & skysauce

DESSERTER

- Ris a la mande med kirsebærsauc (7,8)
- Udvalg af juleoste (7)



**Frokost
firmaet**

Fra 10 kuverter.

Pris pr. kuvert 281 kr. ex. moms og ex levering i Ålborg.





Kokken & Co.

Bestil inden den 1. november og spar 30% på 6 retter.

Firmajulefrokost

Marinerede hvide sild med løgringe, kapers og karrysalat (4,3,7,10,12)

Paneret rødspættefilet med grov remoulade og citron (1,2,3,10)

Æg pyntet med rejer – hertil mayonnaise og citron (3,2)

Flæskestegspålæg med rødkål (12)

Friskbagt leverpostej med champignon og bacon (1,7)

Frikadeller med agurkesalat (1,3,7)

Tilkøb Ris a la mande 25 kr. pr. kuvert – skal følge antallet spisende.

Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 85 kr. ex. moms og ex levering. Udbringning
i Odense og omegn



**Frokost
firmaet**





Kokken & Co.

Smageriets juletilbud

Sild med fynsk Ingrid Marie-æble hertil karrysalat med æbler (4,3,7,10,12)

Paneret rødspættefilet med grov remoulade og citronbåde (1,3,4,10)

Æg pyntet med rejer, urtemayo, dild og citronperler (3,2)

Hjemmelavet hønsesalat med svampemayo og frisk estragon (3,7)

Andebryst med ponzu og syltede kål toppet med cashewnødder og trøffelmayo (5,6,8,10,3,12)

Klassiske frikadeller hertil rødbede tapenade rørt med cornichons (1,3,7,12)

Julesalat med fennikel, syltede blommer med kardemomme og ristede hasselnødder (8,12)

Friskbagt rugbrød, Ølands surdejsbrød samt smør (1,7)

Cheesecake med skovbærkompot på en bund af julekrydret crumble (1,3,7,8)

Fra 10 kuverter. Pris pr. kuvert 183 kr. ex. moms og ex levering. Udbringning i Odense og omegn



**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: Krebsdyr – (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**



