

JULEFROKOST FOR PRIVATE OG FIRMAER

BÅRINGSKOV GL. BADEHOTEL FISKERESTAURANT

Båringskov gl. Badehotel
FISKERESTAURANT

Anno 1876

MENUEN BESTÅR AF:

- Røget ål m/ røræg
- Røde og hvide sild m/karrysalat
- Stegte sild
- Dampet laks m/ rejer og asparges
- Koldrøget laks
- Gravadt laks m/ rævesovs
- Varmrøget laks
- Røget hellefisk m/snøre asparges
- Fiskefilet m/hjemmelavet remoulade
- Æg m/rejer
- Ribbensteg m/ rødkål
- Skinke m/grønkål
- Medister m/ julekål
- Andesteg m/surt og brunede kartofler
- Tarteletter m/høns i asparges
- Æbleflæsk
- Leverpostej m/bacon og svampe
- Ris à l'amande m/ kirsebærsovs
- Ost

Pris 350,-

For buffet og taxa



FREDAG D. 22/11
LØRDAG D. 23/11

FREDAG D. 29/11
LØRDAG D. 30/11

KL 18.00 - 01.00

Prisen er inkl. flydende taxaer mellem kl. 23.30 og 01.00.

(Transport til Ejby, Nr. Åby, Brøndrup, Bogense og Middelfart)



Tlf. 64 48 12 04 / Kystvejen 4, 5466 Asperup

Bestil bord på www.restaurantbaaringkovbadehotel.dk



RestaurantBaaaringkovBadehotel