

Julefrokosten på LEGOLAND® Hotel & Conference

Vi byder på anderledes oplevelser kombineret med gode traditioner og masser af julestemning. Vi har sammensat julens lækreste menuer med tilhørende drikkevarer, der gør det nemt for jer at sammensætte lige præcis den julefrokost, som I har ønske om.

Klassisk julefrokost

495,-

Minimum 30 personer.

- Marinerede sild med karrysalat og løg
- Kryddersild i æble/akvavitlage med rødæg og dild
- Håndpillede rejer med øko æg og hjemmerørt mayonnaise (serveret på bordene med hjemmebagt brød, smør og fedt)

Serveres som buffet

- Varmrøget lakserillette med syltede urter, puffet boghvede og shiso
- Pankopaneret torsk med grov hjemmelavet remoulade og grillet citron
- Tarteletter med høns i asparges
- Slagterens hjemmelavede medister med julekål
- Ribbenssteg med hjemmesyltede agurker
- Andelår confit med stegte æbler, syltet græskar og andesauce
- Grønålssalat med appelsin, æble, salte solsikkekerner og feta
- Langtidsbagte rødkål med kirsebær, honning og timian

- Risalamande med kirsebærsauce
- Bûche de Noël – klassisk fransk juledessert
- Danske oste med sødt, salt og sprødt
- Frisk frugt, nødder, dadler m.m.

Velkomst

Husets velkomstboblere	65,-
Crémant d'Alsace øko, Trois Chateau, Kuentz-Bas, Alsace, Frankrig	85,-
Snacks til boblerne	55,-

Serveret julegourmet

3 retter 395,-

Minimum 20 personer.

4 retter 475,-

- Koldrøget færøsk laks med rygeostcreme, syltet græskar, frissé og peberrodssne
- Glaseret svinebryst med jordskokkeskum, æble-rødbede kompot og puffed svær og jordskokkechips
- Rosastegt berberiandebryst med stegt grønål, græskarpuré, syrnet og brændt hvidkål, pommes noisette og sauce bigarade
- Mandelcake med kirsebærparfait, bagte kirsebær, krystalliseret hvid chokolade og rød skovsyre

Natmad

- Hotdogs, røde pølser og grillpølser, briochebrød, ketchup, remoulade, sennep, rå løg, ristede løg og syltede agurker **95,-**
- Aspargessuppe med kødboller og friskbagt baguettes **85,-**
- 2 sliders – fried chicken, røget pebermayo, salat og tomatrelish i briochebolle – okse, ost, sprøde løgringe, bacon, pickles og salat i briochebolle **115,-**
- Frikadeller med kartoffelsalat og surt **95,-**
- Flæskestegssandwich **95,-**
- Charcuterie – lækre, pølser, skinker og oste, hertil friskbagt foccacia, sylt sødt og salt **135,-**

Drikkevarer

Standardpakke Øl og vand samt husets rød- og hvidvin ad libitum under middagen	395,-
Mediumpakke Øl og vand samt husets rød- og hvidvin ad libitum hele aftenen	595,-
Deluxepakke Øl og vand samt husets rød- og hvidvin ad libitum hele aftenen. Efter middagen kan I få udvalgte drinks samt et udvalg af ciders i 3 timer	895,-