



Julefrokost 2012

Vi glæder os til at byde jer velkommen fra torsdag d. 22. november til og med lørdag den 22. december 2012.

I weekenderne 9. og 10, samt 16 og 17. november kan der fås Juleanretning og Luksus Juleanretning mod forudbestilling senest 3 dage før og minimum 4 personer.

På hverdagene fra den 12. november til og med onsdag den 21. november er det muligt at få Juleanretning og Luksus Juleanretning mod forudbestilling senest 3 dage før og minimum 8 personer.

Vi har også åben søndag den 16. december fra kl. 11.30 – 17.00.

Begrænset menukort i denne periode og om aftenen serverer vi kun julemad.

Bordbestillinger til frokost skal være færdige senest kl. 17.00.
Bordbestillinger til aften er først mulig fra kl. 18.00.

Bestil bord i god tid på telefon 8612 1917 eller pr. mail:

teaterbodega@webspeed.dk

Bordbestilling pr. mail vil blive bekræftet indenfor 24 timer og er først gennemført når den er bekræftet.

Der kan ikke bestilles forskellige juleanretninger ved samme bord!!!

Reducering af antal bestilte couverter skal ske senest 6 timer før, ellers vil der blive taget betaling for det bestilte antal.

Aflysning eller reducere på mere end 30% for selskaber over 4 personer, skal ske senest 3 døgn før.

Alle priser er inkluderet moms og betjening.

Vel mødt.



Lille juleanretning (serveres kun til frokost).

Rød krydret Christiansø Pigens sild med fedt og karrymayonnaise.
Lun rødspættefilet med remoulade og citron.

Tartelet med høns i asparges.
Lun ribbensteg med hjemmelavet rødkål.
Lun julemedister med grønlangkål.

Ost med kiks og vindruer.

Kr. 180,-

Minimum 2 personer.

Tilkøb til lille juleanretning:

Islandsk marineret sild	kr. 50,-
Julegravad laks med sennepsdressing	kr. 58,-
Glaseret juleskinke med grønlangkål	kr. 46,-
Lun hjemmelavet leverpostej med champignon, bacon og rødbeder.	kr. 43,-
Ris á là mande	kr. 40,-

Bordbestillinger til frokost skal være færdige senest kl. 17.00.



Juleanretning (serveres hele dagen).

Islandsk marineret sild med karrymayonnaise.

Rød krydret Christiansø Pigens sild med fedt.

Lun rødspættefilet med remoulade og citron.

Julegravad laks med sennepsdressing.

Tartelet med høns i asparges.

Lun ribbensteg med hjemmelavet rødkål.

Lun julemedister med sennep og hjemmesyltede rødbeder

Glaseret juleskinke med grønlangkål

Lun hjemmelavet leverpostej med champignon, bacon og rødbeder.

Ost med kiks og vindruer.

Ris a`la mande med lun kirsebærsaucе.

Kr. 285,-

Minimum 2 personer.

Bordbestillinger til frokost skal være færdige senest kl. 17.00.

Bordbestillinger om aftenen er først muligt fra kl. 18.00.



Luksus juleanretning (serveres hele dagen).

Islandsk marineret sild med karrymayonnaise, capers og løg.

Rød krydret Christiansø Pigens sild med fedt

Hjemmelavet stegt sild i eddike.

Julegravad laks med sennepsdressing.

Håndpillede rejer med mayonnaise og citron.

Lun rødspættefilet med remoulade og citron.

Tartelet med høns i asparges.

Lun and med svesker, surt, brunede kartofler og andesauce.

Lun ribbensteg med hjemmelavet rødkål.

Lun julemedister med sennep og hjemmesyltede rødbeder.

Glaseret juleskinke med grønlangkål.

Lun hjemmelavet leverpostej med champignon, bacon og rødbeder.

Ostefad med 2 slags ost, vindruer og kiks.

Ris á là mande med lun kirsebærsauce.

Kr. 378,-

Minimum 2 personer.

Bemærk, at I skal beregne ca, 3 timer til luksus juleanretningen.

Bordbestillinger til frokost skal være færdige senest kl. 17.00.

Bordbestillinger om aftenen er først muligt fra kl. 18.00



Julemiddag (serveres hele dagen)

Julegravad laks med sennepsdressing.

¼ and med svesker, hvide- og brunede kartofler, tyttebær, hjemmelavet rødkål og andesauce.

Ris à la mande med lun kirsebærsauce.

Kr. 298,-.

Minimum 2 personer.

Bordbestillinger om aftenen er først muligt fra kl. 18.00.