



## Menu til Fællesjul 2018

### Serveret ved bordene

Tøndemodnede marinerede sild samt kongelige ribssild serveret med Turbinehallens hjemmerørt karrysalat  
Rødspættefilet stegt i panko med vinterens rodfrugt remoulade

### Kold buffet

Urtegravad nordsølaks med dild/sennepscreme, syltede rødløg, samt søde tranebær & saltet hvidkål  
Sojamarinerede tigerrejer med chili & koriander serveret med limeemulsion & spæde vintersalater  
Fennikelgravad okseinderlår, jordskokkepickles, syltede tyttebær og grønkålssalat med valnødder, rosiner & balsamicoreduktion  
Letrøget rosastegt andebryst serveret med kidneybønne-mush, sød appelsin/honning vinaigrette & saltede jordnødder

### Lune retter

Lun leverpostej med ovnbagt porto bello & saltet dansk flæsk  
Kryddermedister med stuvet julekål, kanel & sirup  
Helstegt svinekam med sprød svær serveret med anis braiseret rødkål & syltede asier  
Kølle af dansk gris sprængt og kulgrillet serveret med klassisk flødekartoffel  
Langtidsstegte andelår med svesker & vinteræbler samt andesauce med creme double  
Små stegte kartofler vendt i brunet smør og rosmarin  
Saltbagt selleri, timianstegte gulerødder & glaserede persillerødder  
Salat af perle cous cous, persillepesto, soltørrede tomater, grillet piment, tørrede abrikoser & friske urter

### Ost & dessert

Turbinehallens hjemmelavet ris á la mande med kirsebærsaucé  
Ostebræt 3 slags, chutney, portvins nødder, sprødt  
Tørret & frisk frugt samt julegodter