

Aamanns jul 2017

Julebuffet (Bestilles under julebuffet)

Aamanns julebuffet leveres smukt anrettet på præsentabel engangsemballage lige til at sætte på julebordet. Der medfølger en varmevejledning til de retter,* som kan opvarmes

Menu

Gammeldags modnede karrysild, cremefraiche, rå og bagte æbler, sprød boghvede og kørvel

Økologiske æg med håndpillede rejer, fennikel, mayonnaise, ristede mandler og karse

Gravad laks med tyttebær, julesalat, cremet rævesovs, sprødt rugbrød og dild

Hønse Salat med sennep, selleri, æbler, hjertesalat, kyllingeskind og karse

Leverpostej af Grambogård gris med svampe, løg, bacon, syltede rødbeder og masser af krydderurter*

Frikadeller af kalv og flæsk fra Grambogård med glaseret rødkål, rødvin, appelsin, honning og varme krydderier*

Ris a la mande med Aamanns kirsebærsaube med portvin og varme krydderier*

Buffeten er inklusiv vores eget økologiske surdejsrugbrød og økologisk smør

Kr. 325,- per kuvert

Minimum 10 kuverter

Tilvalg

Grillet tyndsteg med grov rodfrugtmoulade, skrabet peberrod og stegte løg

Tatar af okseinderlår med løvstikkeemulsion, syltede bøgehatte, agurker, skalotteløg og ristede hasselnødder

Avocado med citroncreme, forskellige kål, syltede salatløg og rugchips

Salat af forskellige kål, med rødløg, allehånde vinaigrette, korender, ristede hasselnødder og urter

2 danske oste - serveret med groft hvedebrød og vores appelsin-/vaniljemarmelade (+20,-)

Kr. 65,- per tilvalg per person

Smørrebrødsmenu (Bestilles under smørrebrød)

Vi har sammensat en smørrebrødsmenu med vores 3 jule-favoritter samt ris a la mande, som vil være portionsanrettet. Det er muligt at tilføje ekstra stykker fra vores smørrebrødsmenu

Menu

Gammeldags modnede karrysild, cremefraiche, boghvedekerner, rå og bagte æbler

Hønse Salat med sennep, selleri, æbler, hjertesalat, kyllingeskind og karse

Braiseret svinebryst med julekrydderier, sennepsmayonnaise, rødkål og flæskesvør

Ris a la mande med Aamanns kirsebærsaube, portvin og varme krydderier

Pris per kuvert kr. 205,-

Tilvalg af smørrebrød til julemenuen kan vælges ud fra nedenstående menu

Tilvalg

Gravad laks med tyttebær, julesalat, cremet rævesovs og sprødt rugbrød
Kr. 60,-

Aamanns rullepølse med persilleemulsion, syltede løg, æbler og baconcrumble
Kr. 60,-

Grillet tyndsteg med rodfrugtmoulade, skrabet peberrod og stegte løg
Kr. 60,-

Tatar af okseinderlår med løvstikkeemulsion, syltede bøgehatte, agurker, skalotteløg og ristede hasselnødder
Kr. 60,-

Avocado med citroncreme, forskellige kål, syltede salatløg og rugchips
Kr. 55,-

Oste

Dronning Victoria med marmelade af økologiske appelsiner, vanilje og ristede mandler
Kr. 60,-

Blå kornblomst med kirsebærrelish og ristede boghvedekerner
Kr. 60,-

Aamanns Christmas 2017

Christmas Buffet

(Order this menu from the category 'smørrebrød')

Aamanns' Christmas Buffet is beautifully served in one-use trays you can put directly on the table. A heating guide is available and courses marked with a star can be heated*

Menu

Marinated herring with curry, sour cream, raw and baked apple, crispy buckwheat and chervil

Organic eggs with hand-peeled shrimps, fennel, mayonnaise, roasted almonds and cress

Cured salmon with a creamy sauce of mustard, lingonberries, chicory, crispy rye bread and dill

Chicken salad with mustard, celery, apple, little gem salad, crispy chicken skin and cress

Liver paté of pork from Grambogård, mushrooms, onion, bacon, pickled beetroot and a mix of herbs*

Meat balls of veal and pork from Grambogård with glazed red cabbage, red wine, oranges, honey and spices*

'Ris a la mande' with Aamanns' cherry sauce, port wine and spices*

Our homemade organic sourdough rye bread and organic butter are included the buffet

Kr. 325,- per person

Minimum 10 kuverter

Extra

Grilled beef sirloin with a yellow remoulade, horseradish and fried onion

Beef tartare of top round with lovage emulsion, pickled beech, cucumber, shallots and roasted hazelnut

Avocado with a lemon cream, mixed kale, spring onion and rye chips

Salad of mixed kale together with red onions, a vinaigrette with Christmas spices, currant, roasted hazelnut and herbs

2 Danish cheeses - served with homemade bread and marmalade with orange and vanilla (+20,-)

Kr. 65,- per extra per person

Smørrebrød Menu

(Order this menu from the category 'smørrebrød')

Aamanns Christmas Menu is 3 pieces of our Christmas favourites together with our 'ris a la mande'. It is possible to order extra from our smørrebrød menu

Menu

Marinated herring with curry, sour cream, raw and baked apple, crispy buckwheat and chervil

Chicken salad with mustard, celery, apple, little gem salad, crispy chicken skin and cress

Braised pork with Christmas spices, mayonnaise with mustard, red cabbage and cracklings

'Ris a la mande' with Aamanns' cherry sauce, port wine and spices*

Price per person kr. 205,-

Choose extra smørrebrød from the menu below

Extra

Cured salmon with a creamy sauce of mustard, lingonberries, chicory, crispy rye bread and dill
Kr. 60,-

Aamanns Christmas pork with parsley emulsion, pickled onion, apple and bacon crumble
Kr. 60,-

Grilled beef sirloin with a yellow remoulade, horseradish and fried onion
Kr. 60,-

Beef tartare of top round with lovage emulsion, pickled beech, cucumber, shallots and roasted hazelnut
Kr. 60,-

Avocado with a lemon cream, mixed kale, spring onion and rye chips
Kr. 55,-

Cheese

Queen Victoria with a marmalade of organic oranges, vanilla and roasted almonds
Kr. 60,-

Blue cheese with a relish of cherry and roasted buckwheat
Kr. 60,-