

JULEMENUER 2018

SÅDAN VÆLGER I JERES MENU

Vi byder større og mindre selskaber velkommen. Dog skal alle selskaber på over 6 gæster bestille ens menu. Dette gælder både til frokost og aften.

Vi anbefaler at vælge **AAMANN'S JULEFROKOST**, som byder på vores julefavoritter i rigelige mængder. I kan også vælge at sammensætte jeres egen menu fra a la carte kortet, menuen skal blot være ens til hele selskabet.

Er I 6 personer eller derunder, er det muligt frit at vælge fra a la carte kortet.

Kontakt os endelig for hjælp eller inspiration til at sammensætte den perfekte menu til dit selskab.

TIL FROKOST

AAMANN'S JULEFROKOST Minimum to personer.

Tre serveringer med et udpluk af vores julefavoritter.

Vi starter med karrysild, og derefter serverer vi et udvalg af retterne fra a la carte kortet.

Vi afslutter med ris a la mande til dessert.

**375 pr. person
+ ost til 85 pr. person**

Lad os vide, hvis du har allergi eller særlige kostbehov, vi skal forsøge at tage hensyn til.

AAMANN'S HJEMMELAVEDE SNAPS Vi anbefaler at nyde vores snaps til menuen.

Aamann's julesnaps
3cl for 75

Æble / peberrod / citron
Løvtikke
Rugbrød
Dild

3cl for 55

Fire forskellige Aamann's snapse
145 pr. person

TIL AFTEN

AAMANN'S JULEFROKOST Minimum to personer.

Over fire serveringer får I 6 deleretter med et udpluk af vores julefavoritter.

I får laks, rødspætte, høns, and og gris.

Vi afslutter med ris a la mande til dessert.

425 pr. person

AAMANN'S
**ETAB
LISSE
MENT**

Vores brød består af friskkværnet rug, ølandshvede og vårhvede fra Herslev.

Silden er gammeldags modnet i 6-12 måneder og fra den nordatlantiske sildestamme.

Vores laks er fra Island og er koldrøget over bøgetræ.

Kyllingen er fra Gråsten og kødet fra vores gode venner på Grambogård.

Vi er i takt med sæsonen og fouragerer selv urterne til snapsen og en stor del af kortets retter.