

# JULEMENUER 2018

## SÅDAN VÆLGER I JERES MENU

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

Vi anbefaler at vælge **AAMANNS 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

### AAMANNS 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 der er allergier  
eller særlige kostbehov,  
vi skal vise hensyn til.

## AAMANNS HJEMMELAVEDE SNAPS

Vi anbefaler at nyde vores snaps til menuen.

Aamanns julesnaps  
**3cl for 75**

.....  
Æble / peberrod / citron  
Løvtikke  
Rugbrød  
Dild

**3cl for 55**

.....  
Fire forskellige Aamanns snapse  
**145 pr. person**

## TIL AFTEN

### AAMANNS 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.*