

I B&W's tidligere hovedmagasin ligger Aamanns Køkkens selskabslokaler. Her får I højt til loftet, veldækkede juleborde, direkte udsyn til køkkenet, stort dansegulv og hyggelig terrasse.

Vi pynter juletræet, tænder terrassevarmerne og byder jer velkommen ind i varmen. Med det gode værtskab og den store velsmag i fokus står vores dedikerede personale i Aamanns Køkken klar til at tage imod dig og dine gæster.

Vi gør alt hvad vi kan for at sikre, at I får lige præcis den julefest, I drømmer om, og naturligvis i trygge rammer.



AAMANN'S JULEMIDDAG OG FEST

Vi skræddersyr alle vores events, ud fra jeres ønsker nedenstående blot til inspiration

Julemiddag

Velkomstdrink
Aamanns julemenu
Vin, øl, sodavand under middagen
Kaffe & te

800 per person
Middagen varer op til 5 timer

Skal der være fest?

Bar med, cocktail, drinks, øl, vand, vin
1.100 per person
Middag og fest varer op til 7 timer

Hertil kommer lokaleje på 5.000-8.000 kr.

Tillæg på 100 per person fredag 21/11, 28/11, 4/12, 11/12
Priserne gælder for selskaber på min 40 gæster

JULEMENU

Serveres family style eller portionsanrettet

Gammeldags modnet sild med hjemmebrændt karry cremefraiche, rødløg, æblekompot og ristet boghvede

Gravad islandsk laks med cremet rævesauce, råsyltet fennikel, hjertesalat, dild og rugkrummer

Hjemmebagt økologisk surdejsrugbrød og smør



Braiseret nakke af gris fra Grambogård med æblemarineret grønkål, timian, råsyltede tyttebær og skysauce med æblegastrik

Gratineret kartoffelkompot med smør, citron, skalotter og persille

Glaseret rødkål med rødvin, appelsin, honning, varme krydderier og ristede nødder

Kålsalat vendt i allehånde-vinaigrette med ristede hasselnødder og kørvel



Risalamande med Aamanns kirsebærsauce med portvin og varme krydderier

TILVALG

Christiansøpigens kryddersild med kogte kartofler, cremefraiche, syltede sennepskorn, rødløg, dild og rugkrummer
50 per person

Confiterede andelår fra Gråsten med syltede svesker og timian
65 per person

Hønsesalat med sennep, selleri, æbler, hjertesalat, sprødt kyllingeskind og karse
50 per person

Frikadeller af gris og kalv fra Grambogård timian og syltede agurker med dildfrø
50 per person

2 slags ost, groft hvedebrød og æblekompot med løg, sennep og vanilje
75 per person

