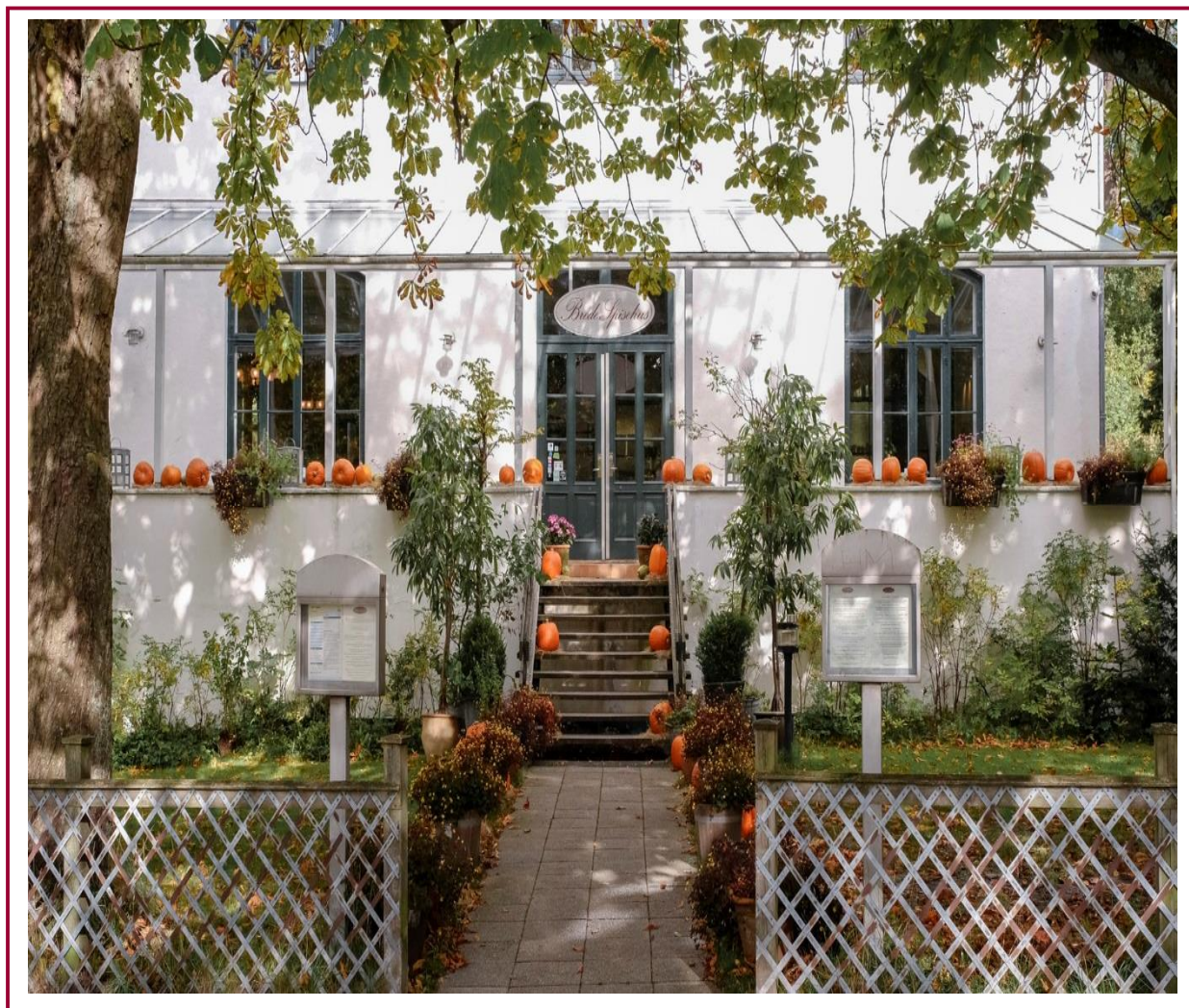




Mortens aften 2020





Menu Mortensaften

Tirsdag den 10. november 2020

Ovnbagt helleflynder på spidskål, blåmuslinge-
creme, basilikumolie og pastinakchips

* * * * *

Skiver af stegt andebryst og farseret andelår
med valnødder, sauce Bigarade, græskarmousse
og sauté på rødkål med balsamico

* * * * *

Lun æblegalette bagt med marcipan
anrettet med sveskeis med kanel

* * * * *

Pris pr. person kr. 395,-





Velkommen i Brede Spisehus

Spisehuset åbnede dørene første gang i 1893. Med status som kantine og forsamlingshus for de ansatte på Brede Klædefabrik blev huset en naturlig del af arbejdernes liv. Her holdt de voksne møder, og der var juletræ og fastelavnsfest for børnene.

De daglige måltider blev indtaget i Spisehuset eller bragt hjem til de omkringliggende arbejderboliger i madspande. Hovedmåltidet – den varme mad – blev serveret midt på dagen, og maden var nærende og rigelig til den store arbejdsstyrke.

Mere end 120 år efter opførelsen af Brede Spisehus summer spisesalen stadig af liv. Her holdes bryllupper, fødselsdage, konfirmationer og jubilæer – og en hyggelig frokost på terrassen eller en god middag i restauranten, er der mulighed for året rundt.

Maden er ikke længere beregnet til de hårdtarbejdende fabriksfolk med lange arbejdsdage, men udfordringen er stadig at tilberede måltider, der skaber glæde.

Bon appetit!

