

Brede Spisehus

Glædelig Jul Godt Nytår

Vi glæder os til mange
hyggelige gensyn i 2021



Brede Spisehus

Julemenu i restauranten

Fra d. 17. november – 22. december 2020

Serverer vi vores aftenmenu á kr. 395,-

Ovnbagt helleflynder med sauté på julesalat,
Champagnesauce, rosenkålsrudité og lakserogn

* * * * *

Skiver af stegt andebryst og andeballottine, rødkål med
balsamico, rodfrugtpuré og sauce Grand Veneur

* * * * *

Tre små desserter: Klassisk ris á l'amande med
kirsebærsauce, to slags chokolademousse og
syltet blomme med knas og skyr-vanillecreme





Bernards Julefrokost

Til frokost fra kl. 12:00 fra lørdag d. 28. november
til tirsdag d. 23. december 2020

Julefrokost med 4 serveringer:

Røde kryddersild i Pastis og tomat og karrysild
med æble, capers og rødløg

* * * * *

Rimmet laks på friske skud og basilikumcreme,
Rugmelstegt fiskefilet på spidskål med sauce tatare
Æg med rejer på fennikelsalat

* * * * *

Ribbensteg og rødkål med balsamico og stjerneanis
Skiver af stegt and og andeballottine med æbler og svesker
Rosenkålssalat med soltørrede tranebær og ristede kerner,

* * * * *

Klassisk Ris á l'amande og lun kirsebærsaube
Syltede blomster med rugkna og skyrcreme
Valnødde-chokoladecake med æbler og kanel

* * * * *

Pris pr. person kr. 365,-

Vores julefrokost kan variere grundet de daglige indkøb

Tilvalg af ost +kr. 65:

To oste med æble-tranebærkompot og oliven

Julelukket 24. og 25. december 2020

Brede Spisehus

Bernards julebord

2. juledag byder vi på det store julebord
med franske og danske specialiteter

Pris pr. couv. kr. 465,-
Bordbestilling nødvendig



Julefrokost i separat lokale

Mod forudbestilling og for min. 15 personer
serverer vi gerne vores julefrokost:

Om aftenen i restaurationslokalet eller

i separat lokale – á kr. 495,-

i separat lokale til frokost á kr. 445,-