

Mad til julen



Slagter Kirkeby

Søndergade 2 · 6900 Skjern · Tlf: 97 35 00 78
slagterkirkebybutik@gmail.com · slagterkirkeby.dk



DEN LETTE JULEFROKOST (310)



Marinerede sild med løgringe og karrysalat

Fiskefilet med remoulade og citron

Ribbenssteg med rødkål

Leverpostej med stegt bacon og champignon

Risalamande med kirsebærsauce

Pr. person

kr. **150,-**

Min. 6 personer



DEN STORE JULEFROKOST (311)



Marinerede sild med karrysalat

Fiskefilet med hjemmerørt remoulade og citron

Leverpostej med bacon og champignon

Ribbenssteg med rødkål

Små frikadeller med rødkål

Hjemmelavet sylte med rødbeder







Tarteletter med høns i asparges

Risalamande med kirsebærsauce

Pr. person

kr. **200,-**

Min. 6 personer



TILVALG: (46)

Rugbrød og smør.

Pr. person

kr. **20,-**

JULETAPAS (341)

Rullet sild m/karrysalat

Varmrøget laks med tranebærcrem

Lakseroulade

Æg med mayo og rejer

Cremet hønsesalat i sprød kurv

Jule Leverpostej m bacon

Kamsteg med rødkål og slagter bolcher

Julepate med cornichoner

Tynde skiver andebryst med sprød rødkålssalat

Brie og ostebjælker

Glaseret juleskinke

Risalamande

Pr. person

kr. **245,-**

Min. 10 personer

Vore julefrokoster sælges også i år kun kolde.

De er pakket og pyntet af lige klar til at komme i ovnen og på julebordet.

God appetit.

Ved min 20 kuverter kan vi varme julefrokosten. Men hvis det er muligt for dig at varme selv, skal du gøre det. Resultatet er altid bedst, hvis det ikke skal stå for længe i termokasser. Fiskefilet pakkes ikke i termokasse.



SAMMENSÆT SELV DIN JULEFROKOST

Marinerede sild med karrysalat (316)	kr. 25,-
Stegte sild (317)	kr. 35,-
Varmrøget laks med tranebærcreme (318)	kr. 45,-
Fiskefilet med remoulade (319)	kr. 30,-
1/2 Æg og rejer med mayonnaise (320)	kr. 35,-
Hønsesalat (321)	kr. 30,-
Sylte med sennep og rødbeder (322)	kr. 25,-
Leverpostej med bacon (323)	kr. 25,-
Tarteletter med høns i asparges (324)	kr. 35,-
Mørbradbøf med svampe a la creme (325)	kr. 45,-
Andebryst med rødkålssalat (326)	kr. 45,-
Lun ribbenssteg med rødkål (327)	kr. 35,-
Roastbeef med hjemmelavet remoulade og ristet løg (312)	kr. 20,-
Glaseret skinke med klassisk grønlangkål (329)	kr. 50,-
Frikadeller med rødkål (330)	kr. 25,-
Stegt medister med rødbeder (331)	kr. 25,-
Risalamande med kirsebærsauce (332)	kr. 45,-





Min. 5 retter - Min. 10 personer






JULEKURV 1 (338)

- 1 stk. Rullepølse
 - 1 hel Julesalami
 - 1 stk. Julepaté
 - 1 stk. Guldvindende leverpostej
 - 1 stk. Lufttørret bacon
 - 1 stk. Sylte
 - 1 stk. Krydderfedt
 - 1 pakke snackpølser
 - 1 stk. Løgpølse
 - 1 stk. Tapas salami med vesterhavsost og hele peberkorn
- 
- 

Pr. stk.

kr. **500,-**



JULEKURV 2 (339)

- 1 stk. Rullepølse
 - 1 hel Julesalami
 - 1 stk. Julepaté
 - 1 stk. Guldvindende leverpostej
 - 1 stk. Lufttørret bacon
 - 1 stk. Sylte
 - 1 stk. Krydderfedt
 - 1 pakke snackpølser
 - 1 stk. Løgpølse
 - 1 stk. Tapas salami med vesterhavsost og hele peberkorn
 - 1 stk. vesterhavsost
 - 1 stk. Fuet
- 

Pr. stk.

kr. **600,-**

JULEKURV 3 (340)

- 1 kg medister
 - 1 stk. kamsteg
 - 1 stk. Guldvindende leverpostej
 - 1 stk. Rullepølse
 - 1 hel julesalami
 - 1 stk. lufttørret bacon
- 
- 

Pr. stk.

kr. **450,-**





JULEFJERKRÆ

Frossen juleand (357)..... kr. **300,-**

Ovnklar juleand ca. 3200 g (337)

Afhentes den 22.-23. dec. kr. **350,-**

Kalkun ca 4 kg nok til ca. 8 pers. (347)..... kr. **450,-**

Kalkun ca. 5 kg nok til ca. 10 pers. (348) kr. **550,-**

Lille farseret kalkun nok til 5-8 pers. (344)

Afhentes den 23. dec. efter kl. 12.00..... kr. **600,-**

Stor farseret kalkun nok til 8-10 pers. (345)

Afhentes den 23. dec. efter kl. 12.00..... kr. **650,-**

Stegt juleand med 1 l sovs (336)

Afhentes den 23. dec. efter kl. 12.00..... kr. **525,-**





ÅRETS STEGTE JULEAND (336)

Husk at bestille den stegte juleand i god tid.

Der medfølger 1 liter god andesovs.

Kan afhentes mellem kl. 12-16 den 23. december



Pr. and

525,-



OVNKLAR JULEAND (337)

Vægt ca. 3,2 kg.

Afhentes den 22. eller 23. december



Pr. and

350,-





Nytårsmenu

STARTER

Blinis med laks royal, stenbiderrogn og rødløg, en luftig vaffel med en limecreme og slagterens fantastiske coppa samt en flot skive bresaola i kombination med en rørt smokey-creme.

FORRET

Ravioli med fyld af kammusling i hvid te velouté med syltet fennikel og dildolie

HOVEDRET

Rosastegt oksemørbrad samt pork supreme. Dertil kartoffelgratin med emmentaler og rodfrugtepuré, smørstegt persillerod, sprøde rodfrugtechips og madeirasauce.

DESSERT

Gelato a la citrontærte med lemoncurd på kransekagebund – dyppet i hvid chokolade og toppet med passionsganache.

Pr. person kr. **429,-**