

Mad til julen



Slagter Kirkeby

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



JULEFROKOST 1 (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. **160,-**

Min. 4 personer



JULEFROKOST 2 (311)

Marinerede sild med karrysalat

Fiskefilet med hjemmerørt remoulade og citron

Leverpostej med bacon og champignon

Ribbenssteg med rødkål

Små frikadeller med rødkål

Tarteletter med høns i asparges

Risalamande med kirsebærsauce



Pr. person

kr. **200,-**

Min. 4 personer





TILVALG: (46)

Rugbrød og smør.

Pr. person



kr. **20,-**



JULETAPAS (341)



Rullet sild med karrysalat

Varmrøget laks med tranebærcrem

Lakseroulade

Æg med mayo og rejer

Cremet hønsesalat i sprød kurv

Juleleverpostej med bacon

Kamsteg med rødkål og slagter bolsjer

Julepaté med cornichoner



Skjern Skinke med oliven

Brie og ostebjælker med havtornmarmelade

Risalamande (portionsanrettet)

Pr. person

kr. **245,-**

Min. 10 personer



Vores 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 at varme det selv anbefaler vi det. Resultatet er altid bedre hvis ikke det skal stå i termokasse. Fiskefilet pakkes ikke i termokasse.





JULEFROKOST 3 (312)

Marinerede sild med karrysalat

Fiskefilet med hjemmerørt remoulade og citron

Leverpostej med bacon og champignon

Hjemmelavet sylte med rødbeder

Medister

Ribbenssteg med rødkål

Små frikadeller med rødkål

Tarteletter med høns i asparges

Mørbrad a la creme

Risalamande med kirsebærsauce

Pr. person

kr. **295,-**

Min. 4 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 salt og pebermix

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 salt og pebermix

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. **350,-**

Ovnklar juleand ca. 3200 g (337)

Afhentes den 22.-23. dec. kr. **395,-**

Kalkun ca 4 kg nok til ca. 8 pers. (347) kr. **495,-**

Kalkun ca. 5 kg nok til ca. 10 pers. (348) kr. **595,-**

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

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

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

Afhentes den 23. dec. efter kl. 12.00 kr. **695,-**

Stegt juleand med 1 l sovs (336)

Afhentes den 23. dec. efter kl. 12.00 kr. **595,-**





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

595,-



OVNKLAR JULEAND (337)

Vægt ca. 3,2 kg.

Afhentes den 22. eller 23. december



Pr. and

395,-





Nytårsmenu

Starter – Slagter Tapas

Nyd et kræmmerhus fyldt med cremet rillette af ovnbagt laks, en sprød pani puri med basilikumsricotta, slagterens hjemmelavet snackpølser samt mundrette stykker af den karakterfulde Unika Havgus toppet med friskskåret skinke.

Forret – Ovnbagt nytårstorsk

Ovnbagt nytårstorsk, serveret på en bund af smørsauteret spinat, omkranset af en cremet sauce vin blanc. Retten toppes med råsyltede beder og friske krydderurter, som både tilføjer syre, friskhed og et flot farvespil på tallerkenen.

Hovedret – Rosastegt oksemørbrad og mørt, braiseret kalvespidsbryst

Hertil serveres den klassiske franske Pommes Anna, glaserede rødbeder, rosmarinbagte græskar og ristede svampe. Det hele samles af en fyldig timiansauce.

Dessert – Hindbærsorbet

En frisk hindbærsorbet på en bund af kransekage, fyldt med chokolade og overtrukket med mørk belgisk chokolade. Iskagen toppes med en silkeblød hindbær Sarah Bernhardt-creme lavet på hvid belgisk chokolade, hindbær og fløde.

Pr. person kr. **445,-**