

Kølles Køkken



Mad ud af huset
Mandag til Lørdag
Søndag efter aftale

Ring 22 75 38 03



Søndergade 9, Haverslev
9610 Nørager
Tlf: 22 75 38 03

Jul & Nytårs 2024

www.koelles-koekken.dk

Forbehold for trykfejl og ændringer i menu.

Sammensæt din egen julefrokost

| | |
|--|----------|
| Marineret sild m/karrysalat & æg | kr. 20,- |
| Kryddersild m/karrysalat & æg | kr. 20,- |
| Stegt sild m/karrysalat & æg | kr. 20,- |
| Havspætte m/remoulade & citron | kr. 20,- |
| Gravad Laks m/ dild dressing | kr. 20,- |
| Varmrøget laks m/ asparges & rejer | kr. 25,- |
| ½ æg m/Rejer m/ mayonaise & citron | kr. 20,- |
| Tarteletter m/ høns i asparges | kr. 20,- |
| Stegt Medister | kr. 15,- |
| Frikadeller 3 små | kr. 20,- |
| Flæskesteg | kr. 20,- |
| Ribbensteg | kr. 20,- |
| Hamburgerryg / glaseret | kr. 20,- |
| Glaseret skinke | kr. 20,- |
| Krydder skinke | kr. 20,- |
| ½ andebryst | kr. 35 |
| Blodpølse m/sirup | kr. 25,- |
| Sylte m/ sennep rødbede | kr. 15,- |
| Leverpostej m/ bacon & champion | kr. 15,- |
| 2 skiver pålæg med tilbehør (eks rullepølse m/ løg og sky) | kr. 10,- |
| Grønlangkål | kr. 15,- |
| Stuvet Hvidkål | kr. 15,- |
| Kold kartoffel salat | kr. 15,- |
| Rødkålssalat | kr. 15,- |
| Rødkål | kr. 5,- |
| Brune kartofler | kr. 15,- |
| Ris á lamande m/ kirsebærsauce | kr. 30,- |
| Panacotta m/ kirsebærsauce | kr. 25,- |
| Blandet ost med kiks | kr. 40,- |
| Brød + smør | kr. 15,- |

EKS: Marineret Sild m/karrysalat & æg
Havspætte M/remoulade & citron
Hamburgerryg /glaseret
Grønlangkål
Brune kartofler
Ris á lamande

Pris for denne sammensætning kr. 120,-

Juleplatte (kold eller som varm julefrokost)

Marinerede sild m/karrysalat
Havspættem/remoulade og citron
Røget laks i skiver m/dild dressing
½ æg m/rejer
Ribbenssteg m/rødkål
Leverpostej m/bacon
Ris a la mande m/kirsebærsaUCE
Brød / smør



Pr. kuvert **160,-** **Min. 10 kuverter**



November – december menu

Forret: **A:** Varmrøget laks m/rejer –asparges dressing & brød
 B: 2 stk. tarteletter

Hovedret: **A:** Flæskesteg m/hvide kartofler, sovs
 rødkål, asier og chips
 B: Hamburgerryg m/ grønlangkål—brune kartofler-sennep
 og rødbeder

Dessert: **A:** Ris a la mande m/kirsebærsaUCE
 B: Panna cotta m/kirsebærsaUCE

Ta` 2 retter 125,-

Ta` 3 retter 150,-

Min. 10 kuverter

Skal bestilles 5 dage før - Afhentningspriser

Julefrokost buffet

Forret :

Sild m/karrysalat og ¼ æg

Stegte sild m/ løg

Havspætte m/remoulade

Koldrøget laks m/ dilledressing

Tarteletter m/ høns i asparges

Sylte m/ sennep - rødbeder

Brød + smør

Hovedret :

Juleskinke m/grønlangkål- sennep - rødbeder

Appelsinmarineret svinefilet m/ brune kartofler

Rødkålssalat

Frikadeller m/ stuvet hvidkål + kanel-sukker

Dessert:

Ris a la mande m/kirsebærsauce

Pr. kuvert *kr. 265,-* *Min. 15 kuver-*
ter

Glædelig Jul
Godt Nytår



Nytårsmenu 2024

Forret: A: Varmrøget laks m/rejer, grøn asparges og flutes
B: Bresola på cafe salat m/ ovnbagt tomat-parmesan og flutes

Hovedret: A: 300 gr super mørt entrecote bøf
B: Snøret oksemørbrad med seranoskinke

Tilbehør til begge:

Kartoffel ruller med urter- ost- 1/1 krydder tomat-
Grønne asparges med serrano skinke Grillsauterede
grønsager og rødvins sauce og flutes

Dessert 1Hjemmelavet passionfrugt is med
karamelliseret pistacie crumble og hvid chokolade



Bemærk: Minimum 2 couverter..
Ta` 2 retter 250,-
Ta` 3 retter 290,-

**Bestil allerede nu eller senest den
28.12.2024 kl.12.00**

Afhentes d. 31.12 2024 mellem kl. 13.00 – 14.00

DIVERSE NYTÅR

Smørrebrød pr stk.
Pålægskagemand

kr. 27,-
kr. 450,-

Raclette / Fondue - minimum. 2 Pers.

Urte marineret skært oksekød
Gyros marineret svinemørbrad
Lemon marineret kalkun bryst
Krydder oksefars kugler
Cocktail pølser med bacon

I alt 350 gr pr person 60,00,

Skal bestilles 3 dage før og afhentes d 31-12 kl 13-14

God Jul

&

Godt Nytår