



RESTAURANT
Gammel Høver

Vi ønsker at samle godtfolk fra nær og fjern til en fantastisk julefrokost med udsøgt julemad, hjemmelavet snaps, spiseligt juletræ og et stort dansegulv med en velkendt DJ.

KOM MED TIL BYENS BEDSTE
JULEFROKOST

JULEFROKOST-BUFFET

- Sildeudvalg med karrysalat og hjemmebagt rugbrød.
- Pandestegt rødspættefilet med rørt remoulade og citron.
- Tartelet med fasanfrikasse med årstidens urter og trøffel samt foie gras.
- Orangemarineret laks med mayonnaise og skaldyr.
-
- Mørbrad a la creme med bacon og purløg.
- Julemedister med grønlangkål.
- Svinefilet farseret med julens frugter.
- Confiteret and med rødkålssalat.
- Glaseret skinke med muscovado brunede kartofler.

JULEDESSERTBORD

- Spiseligt juletræ – med smag af chokolade og kirsebær.
- Nougatroulade med dadler og kakao.
- Moderne risalamande-kager med kirsebærsauce.
- Julemarcipankage med julens frugter og creme fraiche.
- Cremebrulée med smag af appelsin.

NATMAD

Vi ruller pølsevognen frem udenfor og byder på lækre hotdogs og Cocio.



Restaurant Gammel Høver byder hjerteligt velkommen til årets nok hyggeligste julefrokoster

**FREDAG 30. NOVEMBER
LØRDAG 1. DECEMBER**

Begge dage fra kl. 18-02

Private eller firmaer - alle er velkommen og vi sørger naturligvis for, at I kommer til at sidde ved samme bord og byder på de perfekte rammer for en dejlig aften.

DJ Jesper Hald, som vi kender og husker fra det tidligere Daddy's og Limelight i Galten, fyrrer den af med go' gamle hits, så der kan danses og vi byder også på anden underholdning i løbet af julefrokosten.

Sammen med et kæmpe udvalg af lækre vine, der passer perfekt til julemenuen, kan vores hjemmelavede snaps og diverse drinks købes i baren.

Hele herligheden med underholdning og udsøgt julemad får du for kun

375,-

Restaurant Gammel Høver · Silkeborgvej 39 · 8464 Galten

Køb
billetter på
hjemmesiden

NYTÅRSAFTEN

Diner transportable

LAD OS KLARE MADEN
TIL ÅRETS SIDSTE AFTEN

Ved mad ud-af-huset er du sikret:

PROFESSIONELLE FAGFOLK

MAD AF FRISKE RÅVARER

ANRETTET PÅ FLOTTE FADE

LEVERING I VARMESKABE

LEVERING TIL AFTALT TID

EN GOD SMAGSOPLEVELSE...



Forbehold for trykfejl, moms- og afgiftsændringer samt menuændringer.

NYTÅRSMENU 2018

3-retters festmenu

TILVALG - Appetizer

Stegte marinerede tigerrejer med mild aioli. Hertil Cava Gran Barón Extra Seco. + kr. 45 pr. person

TAPAS TIL FORRET

- Grillet tun toppet med oliventapanade.
- Pighvarsouffle med persillemayonnaise og rejer.
- Kyllinge ballotine med baconcreme og champagnegelé.
- Svinemørbrad stegt i honning og lime med peanutsauce.

HOVEDRET

Duet af okse og fasan: Oksemørbrad med ristede svampe svøbt i buttermilk samt friteret kugle af fasanrilette. Eksklusive trøffelsauce og kartoffeltærte med spinat og ricottaost. Glaserede rødbeder, syltede tomater og vinterens coleslaw.

DESSERT

Piña Colada i nye klæder: Kokosmousse på malibu-bund med midte af tropisk creme, toppet med broken gel og vaniljekaviar. Serveret med ovnbagt ananas i mørk rom.

TILVALG TIL KAFFEN

- 3 stk. konfekt/petit four:
 - Kransekage med amarene-kirsebær.
 - Macarons med hindbærsmag.
 - Operakage med mokkasmag.
- + kr. 45,- pr. person

TILVALG NATMAD

Ungarsk gullaschsuppe med tilhørende groft landbrød. + kr. 75,- pr. person

349,-

Pris pr. person kr. for menu ud-af-huset med forret, hovedret og dessert. Prisen er ekskl. drikkevarer, som nemt kan købes hos os. BEMÆRK: ingen minimumsbestilling.



RESTAURANT
Høver · Lillering · Venge

Århusvej 280 · 8464 Galten · Telefon 86 94 37 55

www.lilleringsskov.dk

