

Paulée

Julefrokost

Serveres fra 5 november til 19 december
kl. 12.00-15.00 eller kl. 17.30-23.45

Frokostmenu: **395**

Tallerken anrettet

Stegt torsk med basquaise, karry/muslingesauce & fennikelsalat
Svinebryst med æbleflæsk, kål, mandler, bær & sauce med varme krydderier
Æblekage med havrecrumble & vaniljeis

Frokostmenuen skal vælges af hele bordet

Aftenmenu: **495**

Udvalgte snacks

Stegt torsk med basquaise, karry/muslingesauce & fennikelsalat
Svinebryst med kartofler, kål, mandler, bær & sauce med varme krydderier
Æblekage med havrecrumble & vaniljeis

Selskabsmenu: **495**

Fad Serveret med rugbrød, surdejsbrød, fedt & smør

Første servering

Stegt sild med bløde løg & kogt æg
Meuniere stegt fiskefilet med selleriremoulade & citron
Cremet skaldyrssalat med hvidløg & ingefær
Gravad laks med bitre salater, mandel & boghvede

Anden servering

Svinebryst som æbleflæsk
Andebryst med syltet rødkål
Paulées andepølse med gammeldags hvidkål & sennep

Tredje servering

Risalamande med kirsebærsovs

Selskabsmenuen skal forudbestilles
minimum 4 personer til frokost & minimum 8 personer om aften.

Forudbestilles via Selskab@BistroPaulee.dk