

# Julefrokost

Hos AKKC by MEST

Hold julefrokosten hos os i hyggelige omgivelser med dejlig mad eller få én af vores lækre buffeter leveret hos jer!

Vær med til vores fælles julefrokost den 22. november eller den 14. december 2024;

Inkluderet er velkomstcocktail kl. 18.00

“Klassisk jul”-buffet

Økologisk kaffe og te, julesmåkager

Husets økologiske vine, øl, sodavand, økologiske-safter kl. 18.30-01.00

Mokai/Breezer, drinks og cocktails kl. 22.00-01.00

Pris pr. person kr. 1.120,00

min. 10 personer

Det er muligt at tilkøbe natmad (hot dogs med tilbehør)

Pris pr. person kr. 95,00

bestilles af hele selskabet

# Menuer



## "Klassisk jul" buffet

Marinerede sild fra Hirtshals med hjemmerørt æggesalat (serveret på bordet)  
Lune Vesterhavs fiskefileter med hjemmelavet remoulade og citron  
Færøsk laks fra egen rygeovn anrettet med citronconfit, røget creme og friske urter  
Hjemmebagt surdejsbrød og rugbrød samt smør fra Aabybro Mejeri

Glaseret landskinke  
Gammeldags grønlangkål  
Små brunede kartofler  
Lune friskstegte frikadeller  
Stegt grovhakket medisterpølse  
Stuvet hvidkål med muskatnød og kanelukker  
Salat med confiteret and og kål  
Ribbensteg med sprød svær  
Hjemmelavet rødkål smagt til med appelsin  
Lun leverpostej med champignons og bacon

Oste fra nær og fjern med syltede nødder og hjemmelavet knækbrød  
Risalamande med ristede mandler og lun kirsebærsauce  
Hjemmebagte julesmåkager

## "Jul med et twist" buffet

Marinerede sild fra Hirtshals med hjemmerørt æggesalat (serveret på bordet)  
Lune Vesterhavs fiskefileter med hjemmelavet remoulade og citron  
Færøsk laks fra egen rygeovn anrettet med citronconfit, røget creme og friske urter  
Hjemmebagt surdejsbrød og rugbrød samt smør fra Aabybro Mejeri

Langtidsstegt nakke af dansk frilandsgris marineret med tørrede svampe  
Rosa stegte oksecuverter med timian og hvidløg  
Orangemarineret andebryst fra Dombes  
Rødkålssalat med appelsinfileter og balsamico  
Cremet broccolisalat med bacon og tranebær  
Salat med rehydrerede rødbeder, syltede figer og valnødder samt ristede kerner  
Stegte kartofler med persille og havsalt  
Cremet anissauce med syltede skalotteløg  
Sauce Gastrique tilsmagt med appelsin

Hvid chokolade panna cotta med syltede kirsebær samt ristede mandler og crumble  
Fragilité med ristede nødder, makkacreme og kakao  
Hjemmebagte julesmåkager

# Priser

## Pakke 1

Buffet inkl. vin, øl og sodavand kl. 18.30-21.00  
Klassisk jul  
Jul med et twist

kr. 615,00  
kr. 685,00

## Pakke 2

Buffet inkl. vin, øl og sodavand kl. 18.30-01.00  
Klassisk jul  
Jul med et twist

kr. 715,00  
kr. 785,00

## Ud af huset

Klassisk jul  
Jul med et twist

kr. 395,00  
kr. 495,00

- Alle pakker er for min. 20 personer

## Tilkøb

Velkomst (f.eks. Cava, Champagne, cocktail) fra  
Salte snacks til velkomsten  
Husets økologiske hvid- og rødvin 1 fl.  
Fadøl 40cl  
Special fadøl 40cl  
Sodavand og økologiske safter 25cl  
Snaps 3cl/1 fl.  
Lux snaps 3cl/1 fl. (f.eks. Aalborg Jule Akvavit)  
Økologisk kaffe og te  
Petit four  
Avec 3cl fra  
Natmad (f.eks. hot dogs, sliders, pølsebord) fra  
Fri drinks inkl. Mokai/Breezer i 3 timer  
Fri cocktails inkl. drinks/Mokai/Breezer i 3 timer

kr. 80,00  
kr. 40,00  
kr. 375,00  
kr. 60,00  
kr. 70,00  
kr. 35,00  
kr. 37,00 / 750,00  
kr. 40,00 / 850,00  
kr. 40,00  
kr. 40,00  
kr. 65,00  
kr. 95,00  
kr. 275,00  
kr. 325,00



Kontakt os for  
spørgsmål og booking  
restaurant@akkc.dk  
99 35 55 90

Læs mere om vores  
julefrokost her  
(scan QR-kode)

