



Julefrukost

2026

Husets julemenu min. 4 kuverter

- * Stort udvalg af sild med hjemmerørt karrydressing og capers
- * Ferskrøget laks fra Båring fiskerhus m/røræg og rygeostcreme
- * Smilende landæg toppet med koldvandsrejer og hjemmerørt mayonnaise anrettet med frisk dild, citron og bløde rogn
- * Lun pandestegt fiskefilet vendt i vores egen grove panering og stegt i smør - serveres med vores hjemmelavede remoulade og skiver af frisk citron
- * Hjemmelavet lun leverpostej med sprød bacon og friske champignons
- * Tarteletter med høns og grønne asparges
- * Lune hjemmerørte frikadeller med hjemmelavet rødkål
- * Mørbradbøffer med champignons á la creme
- * Rosastegt Culottesteg af kalv med lækker garniture
- * Sprængt ribbensteg med hjemmelavet rødkål
- * Råstegte kartofler
- * Husets hjemmelavede hønsesalat
- * Skøn julesalat med appelsinfileter, granatæblekerner, ristede salte mandler og sprøde græskarkerner. hertil sennep-honningvinagrette
- * Alverdens hjemmelavede fristelser til at komplimentere menuen, franske kartofler og en blød skysovs.
- * Ris á l' mande med lun kirsebærsaucé
- * Ostefad med flere smagsvarianter, frisk frugt, vores blommen i madeira, hensyltede ananas, sprøde kikse og lidt saltet til ganen
- * Hjemmebagt rugbrød og franskbrød

Husets julemenu

kr. 425,- pr. kuv.

Husets julemenu

Inkl. 3 timers fri Odense pilsner/Classic/
sodavand/vand

kr. 625,- pr. kuv.

Husets julemenu

inkl. fri fadøl/vin/sodavand hele aftenen

kr. 995,- pr. kuv.

Vi har et stort udvalg af både de kendte og special snaps som kan få silden til at svømme
Snaps kan tilkøbes

Udvalgte datoer har vi musik til festen

Det med småt - ved køb af menu inkl drikkelse, skal alle i selskabet vælge det samme

Vi begynder at afholde julefrukoster d. 21. november 2026

MIVI's
café & spisested