

sjoveste

MENU VED ÅRETS JULEFROKOST

De Gamle Stalde i Cirkusbygningen

Julemenu

Cirkusbygningens signatursuppe

Blomkålssuppe med chili og hvid chokolade, serveret med brød og brunet smør

Forret

En fortolkning af peruansk causa
En kold kartoffelterrine toppet med rejer vendt i fetaost og røget chili, serveret med olivendressing og sprøde kartoffelflager

Hovedret

Urtebagt langtidsstegt svinefilet med rødkål og honningristede æbler. Sauce med smag af appelsin og stjerneanis samt smørstegte kartofler.

Dessert

Citronkage med birkes, kirsebærmousse, lemoncurd tilsmagt med kanel og brunet hvid chokolade

Vegansk menu

Suppe*

Broccolisuppe lavet på kokosmælk, serveret med brød

Forret

Vegansk ceviche på kold kartoffelterrine, chilimayo, olivendressing og sprøde kartoffelflager

Hovedret

Arancini af aspargesrisotto, silkeblød gulerodspuré, bagt spidskål og ristede kikærter

Dessert

Citronkage med birkes, kirsebærmousse og lemoncurd tilsmagt med kanel

Sølv ad libitum

Fri fadøl (Carlsberg Pilsner og Tuborg Julebryg), vin, sodavand, filteret vand og kaffe/te mellem kl. 18.30 – 22.00.

Velkomstdrink: Husets Prosecco

Hvidvin: Tebaldo Bianco, Apulien, Italien

Rødvin: Tebaldo Rosso, Apulien, Italien

Tilkøb

Hovedret Oksemørbrød – ekstra 95 DKK pr. person

Oksemørbrød med berbere-emulsion, kartoffelfondant, urtebagt broccoli, syltet peberfrugt og rødvinsauce

Guld ad libitum pakken – ekstra 50 DKK pr. person

Forudsætter at hele selskabet (minst 8 personer) tilkøber denne vinpakke.

Udskift hvid- og rødvin fra Sølv ad libitum med:

Hvidvin: Chardonnay "Wild House", Wildeberg, Sydafrika

Rødvin: Cabernet Sauvignon/Syrah "Sensas", Frankrig

Avec fra 22 DKK / cl

Husets Whiskey, Husets Cognac eller Bailey

**Det er muligt at udskifte den veganske suppe med Cirkusbygningens signatursuppe - Vælg menuen "Vegansk med Cirkusbygningens signatursuppe" ved bestilling.*

Eventuelle allergier, diabetes, opgradering af menu samt andre ønsker skal være os i hænde senest 1 uge før showdagen. Kontakt Cirkusbygningen på telefon 3316 3700 eller send en mail til booking@cirkusbygningen.dk for nærmere information eller tilkøb.



CIRKUSBYGNINGEN