

Julemenu 2026

Skabt med sæsonens bedste råvarer og kærlighed til smag og traditioner.

5 valgfrie retter i kategorierne
forret, mellemret, hovedret og
dessert **349,-**

1 valgfri snack & 6 valgfrie
retter **475,-**

3 snack og 7 valgfrie retter **595,-**

Det er muligt at vælge privat kok som
tillæg med 200 kr. pr. person for
minimum 15 personer, hvis I ønsker
snacks og 7 retter. Kokken sørger for
anretning, servering og oprydning til og
med serveret dessert.

Der leveres brød og smør med.
Minimum 8 personer.

Snacks



- Sprød tærteskal med tatar af okseinderlår, røget birkebark mayonnaise, svampe/ enebær støv og jordskokker
- Sprød tærteskal med karamelliserede løg og vesterhavsost
- Lun æbleskive med skinke og kimchi mayonnaise

Forretter



- Camillas hjemmelavede sildesalat
- Cremet karrysalat med sild
 - Kompot på æbler
 - Revet dehydrerede æggeblommer
 - Sprøde kapers



- Letrøget laks
- Syltet gule beder
 - Kærnemælks sauce

Mellemret

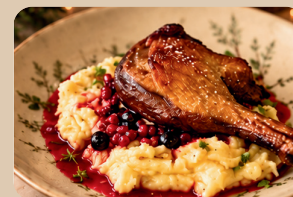


- Japansk chawanmushi med caviar, hummersauce og purløg

Hovedretter



- Kirsebær braiseret grisebryst med
- Rødbeder
 - Blommer
 - Svampe
 - Grønkålssalat med granatæblekerner
 - Kirsebær og ristede hasselnødder



- Confiteret andelår
- Kartoffelmos på brunet smør
 - Sæsonens bær
 - Aromatisk sauce

Desserter



- Ost
- Udvalgte danske oste
 - Kompot af havtorn og hyben
 - Hjemmebagt knækbrød
 - Nødder



- Juletrifli
- Karamelliseret hvid chokolade
 - Krydret æblekompot
 - Ristet havrecreumble
 - Tonkabønne og hvid chokoladecreme

Smag & Nærvær

Mail: info@snsunds.dk
Telefon: +45 6017 7451