



RESTAURANT

BREJNING HAVN

DEN STORE JULEFROKOST – UD AF HUSET

DEN LUNE BØLGE

Soyamarinerede æg med håndpillede rejer og citronmayonnaise
Hvide sild med hjemmelavet karrysalat, vendt med æbler og bladselleri.
Pandestegt fiskefilet med remoulade
Varmrøget laks med syltede løg og rugbrødschips
Lun leverpostej med svampe og beder

DEN VARME BØLGE

Medister med æble og timian, hertil julekål og kanel
Onsilds stegte frikadeller med hjemmesyltet kål
Confiteret and med appelsin og nelikke
Julesalat med bagt Hokkaido, kål, svampe og svesker
Brune kartofler med timian og krydret julesauce

DEN SØDE BØLGE

Hjemmelavet Risalamande med kirsebær sauce
Havnens søde og krydrede jule småkager

599,- pr. person

Alt maden leveres i engangsemballage
Man står selv for at opvarme det der skal varmes.
Der medfølger en vejledning og forslag til anretninger
Der følger rugbrød, surdejsbrød og smør med til bølgerne

BÅDE, MAD & HYGGE