



Det Gamle Bryghus juler helt amok i år og I er inviteret...!

Julefrokost 2019 gælder alle dage fra 15. november til og med 15. januar

(Reservation nødvendig)

Mortens aften 9. og 10. november

(Reservation nødvendig)

Klassisk andesteg serveret med rødkål, syltet æble med gele, andestegs sauce, brune samt hvide kartofler.

Lag på lag æbledessert, æblekompot, sprødt, fløde samt æblesorbet.

Vælges af hele bordet

1 ret 195

2 retter 249

**Ud af huset
Min. 10 kuverter
(kun buffet)**

kr. pr. person

195

**I huset
All Inclusive,
spis og drik alt hvad I kan
i 2 timer. Min. 10 kuverter
kr. pr. person**

375

(Gælder fadøl, husets vin og vand, samt buffet på bordet)

JULE-MENU

- Husets hjemmerørte karrysild lagt med rødløg & kapers
- Stegte sild i øl lage, toppet med dild og syltet løg
- Lakserilette lagt med sprøde rodfrugtchips samt agurk
- Halvt æg med rejer, mayonnaise, kaviar samt citronskal
- Det Gamle Bryghus' berømte smørstegte friskefilet, remoulade og citron
- Flæskesteg stegt med laurbær, serveret med rødkål
 - Klassisk frikadelle med agurkesalat
 - Andelår stegt med æbler og svesker
 - 2 slags oste med surt, salt og sødt
 - Diverse brød samt fedt og smør
 - Risalamande med kirsebær sauce

Luffes Gaard

Søndersti 3

4780 Stege

30 74 04 00

Vi glæder os til at høre fra jer på enten Telefon 30 74 04 00 eller mail@detgamlebryghus.dk