



## Victoria's utraditionelle julebuffet

*Røget laks med rygeostcreme og marineret agurk*

*Parmaskinke med persillerelish, artiskok og grissini*

*Julemarineret oksefilet*

*Langtidsstegt andebryst*

*Bagte rodfrugter med balsamicoglance,  
timian og parmesan*

*Sukkerbrunede kartofler med kanel og ingefær*

*Ovnbagte kartofler*

*Grønkålssalat med tranebær, spidskål,  
salte mandler og granatæble*

*Kernesalat med ruccola, valnødder,  
feta, mynte og appelsindressing*

*Brød og smør*

*Pris pr. kuvert*

***kr. 195,-***

### Tilvalg

*2 slags sild med karrysalat **kr. 29,-***

*Blandet grøn salat **kr. 25,-***

*Panna Cotta med kirsebærgelé og  
brændte mandler **kr. 35,-***

*Ris ala mande med kirsebærsovs **kr. 35,-***

*3 slags ost med vindruer og kiks **kr. 39,-***

## **INFO:**

Har I andre ønsker eller vil I gerne have en traditionel julebuffet, så klarer vi også det

## **HOLD DIN**

### **JULEFROKOST HOS OS:**

Vi tilbyder hyggeligt selskabslokale med plads til 60 personer. Lad os stå for alt til din julefrokost, så du kan slappe af og nyde det.

## **MAD UD AF HUSET:**

### **Levering:**

Vi leverer gratis indenfor Tønders bygrænse. Herefter er prisen for levering 75 kr. + 3 kr./km  
Vi leverer på det aftalte tidspunkt +/- 10 minutter.

Julebuffeten skal forudbestilles og gælder ved min. 12 personer.

### **Anretning:**

De kolde retter anrettes på pæne fade eller i skåle klar til buffedbordet.  
De varme retter kommer i aluminiumsbakker i termokasser, som skal holdes lukkede indtil maden skal serveres.  
Her skal I selv sørge for fade og skåle til servering, samt til saucer.  
Stegene kommer hele pga. temperatur og saftighed og disse skal I således selv skære og anrette.

### **Emballage:**

Al service og termokasser bedes tilbageleveret indenfor 3 dage i rengjort stand.  
Leveres emballagen ikke retur, opkræves der 250 kr.

# **VICTORIA**

Storegade 9 · 6270 Tønder · Tlf. 74 72 00 89  
info@victoriatoender.dk · www.victoriatoender.dk