



Mortens aften 10. November

Forret:
Gravad laks med ræve-sauce, råmarinerede tyttebær, æble-crudité
Hertil hjemmebagt brød.

Hovedret:
Traditionel and m/ hvide og brunede kartofler, hjemmelavet
rødkål, argurkesalt. Hertil en kraftig andesauce.

Dessert:
Gammeldags Æbletrifili
Pris per person kr. **450,-** (børn under 12 år, kr. 198,-)
Kun imod forudbestilling og forudbetaling, senest fredag den 6. november.

Fast menu denne aften

På restaurant Krabben holder vi Julen i det traditionelle madhjørne.
Vi bestræber os på altid på at lave veltillavet mad med gode smage og
kærlighed.

Vores tjenere kommer med maden til bordene ad flere omgange,
således at vores gæster kan sidde og julehygge uden at skulle rende
efter maden på en buffet og stå i kø.

Vi vil selvfølgelig tage hensyn til allergener, vegetarer og gæster som
ikke spiser svinekød bare vi på forhånd bliver oplyst om dette.

OBS! Vi forbeholder os ret til ændringer.

Jul på Krabben

Julebordene starter
mandag d 27/11-2023

Vi bringer maden på fade til alle julebordene. Altså ingen buffet.

Krabbens store julebuffet 2. juledag d. 26/12-2023

Silden:

- Krabbens jule sild
- Lune stegte sild
- Karry æble sild

Fisken:

- Pandestegte rødspættefileter med citron og hjemmerørt remoulade.
- Æg med rejer, caviar og hjemmepisket mayonnaise.
- Koldrøget laks m/røræg og purløg **Kødet:**

• Frikadeller & julemedister m/rødkål & surt

- Tarteletter med høns i asparges
- Røget ande-bryst med peber-rodscreme rødkålssalat
- Helstegt kalvetykkesteg m/rosmarinsky
- Lun ribbenssteg med julekrydderier
- Sylte med senneps løg og rødbeder.

Ost og sødt:

- Tre slags ost med tilbehør
- Gammeldags æblekage
- Ris a la mande med lun kirsebærsauce

Pris per person kr. **445,-**
og børn under 12 år pris per person kr. 198,-

Krabbens store julebord 1. og 2. juledag sælges også ud af huset minimum. 8 couv. Dog uden smør, fedt og brød og kun imod forudbestilling minimum tre hverdage før. Kun imod forudbetaling.

Julebord 1

Minimum 8 couv.

- Krabbens jule sild
- Lune stegte sild m/dijon
- Karry æble sild
- Gravad laks med ræve-sauce

- Smørstegt rødspættefilet med citron og hjemmerørt remoulade
- Lun leverpostej med champignon og bacon
- Lun ribbenssteg med hjemmelavet rødkål og surt.
- Tre slags ost med tilbehør.
- eller Ris a lá mande med kirsebærsauce

Pris pr. person kr. **365,-**

Julebordene serveres fra kl. 12.00-16.00 el. fra kl. 17.00-22.00

Julebord 2

Minimum 8 couv.
- som ovenfor, men inclusive:

- Andeconfit m/ hjemmelavet peberrods-creme.
- Julemedister med/rødkål og sennep
- Æg & rejer med hjemmerørt urte-mayo
- Ris a la mande med lun kirsebærsauce.

Pris per person kr. **450,-**

Julebord 1 og 2 sælges også ud af huset v/min. 8 couv. Dog uden smør, fedt og brød og kun imod forudbestilling minimum tre hverdage før. Kun imod forudbetaling.

Jule tallerken

Minimum to couverter og maximum 2 couverter.

- Krabbens jule sild
- Hjemme gravad Færøsk laks med rævesauce
- Ribbenssteg med julekrydderier, rødkål og surt
- Lun julepostej med ristede svampe og bacon
- Ris a lá mande med lun kirsebær-sauce

Pris per couvert kr. **295,-**

Jule frokostenretning

Minimum to couverter og maximum 6. couverter.

- Krabbens jule sild
- Karry æble sild
- Hjemme gravad Færøsk laks med ræve-sauce
- Ribbenssteg m/julekrydderier og surt
- Andeconfit med peberrods-creme
- Lun Julepostej med ristede svampe & bacon

• 3 slags ost med tilbehør

- Tilkøb af pandestegt rødspættefilet med citron og hjemmerørt remoulade, + Kr. 60,-

Pris per couvert kr. **350,-**

Filterkaffe og ris a la mande. Per person kr. 99,-

I år bringer vi maden på fade til alle julebordene. Altså ingen buffet.

Forbehold for evt. trykfejl

Restaurant Krabben

Vallensbæk Havn • 2665 Vallensbæk Strand • Tlf: 4354 0545

www.krabben.dk

Husk dining week
i uge 42