

JULEBORD BORD 1

den 25. november. Minimum 8 personer.

Krabbens Karry/æblesild
Krabbens julesild
Hjemme gravad laks med rævesauce og dild
Smørstegt rødspættefilet,
m/ hjemmerørt remoulade og citron.
Helstegt ribbensteg m/hjemmesyltet surt
Lun leverpostej med ristede champignon og bacon
2 slags oste med druer kiks og oliven
Ris a la mande med kirsebærsauce
Krabbens Karry/æblesild

per person.

kr. **345,-**

JULEBORD BORD 2

den 25. november. Minimum 8 personer.

Krabbens julesild
Hjemme gravad laks med rævesauce og dild
Æg/rejer med hjemmerørt urtemayo
Smørstegt rødspættefilet,
m/ hjemmerørt remoulade og citron.
Helstegt ribbensteg m/ hjemmesyltet surt
Æble/flæsk med blødeløg
Lun leverpostej med champignon og bacon
Julemedister med hjemmelavet rødkål og sennep
3 gode oste med druer kiks og oliven
Ris a la mande med kirsebærsauce

per person.

kr. **425,-**

OBS! (vi tilbyder alternativer, til vegetarer såvel som personer der ikke spiser svinekød)

JULETALLERKEN

den 25. november. Minimum 8 personer.

Krabbens jule sild
Hjemmegravad Færøsk laks med rævesauce
Flæskesteg stegt med julekrydderier,
rødkål og agurkesalat
Varm julepostej med ristet svampe og bacon
Ris ala mande med kirsebærsauce.

Tilkøb af pandestegt rødspættefilet (dagspris) serveres med hjemmerørt remoulade og citron.

per person.

kr. **295,-**

JULEANRETNING

den 25. november. Minimum 6 couverter.

Krabbens jule sild
Hjemmegravad Færøsk laks med rævesauce
Flæskesteg stegt med julekrydderier, rødkål,
agurkesalat
Andeconfit
Varm julepostej med ristet svampe og bacon
2 slags oste med tilbehør
Ris ala mande med kirsebærsauce

Ved 10 couverter og derover anrettes det på fade.

Tilkøb af pandestegt rødspættefilet (dagspris) serveres med hjemmerørt remoulade og citron.

per person.

kr. **350,-**

Restaurant Krabben

Vallensbæk Havn • 2665 Vallensbæk Strand • Tlf: 4354 0545 • restaurant-krabben.dk