

JULEMENU

FORRETTER

Balloutine af dagens fisk, kål, rosmarin og hasselnød

Salat med røget andebryst, grønkål, æble og sprød urtevaffel

HOVEDRETTER

Kæber og kam fra Bertels gris, timiansky, sprød kartoffel, glaserede rødder og bagt løg

Veggie Wellington, sprød kartoffel, svampe og rosenkål

Der serveres hjemmebagt brød og pisket smør

DESSERTER

Valnøddetærte med æblesorbet

Cheesecake møder risalamande møder kirsebær

Højhusets menuer er lavet af økologiske, danske og fortrinsvis lokale råvarer

Sammensæt selv din 3-retters menu

485 kr. pr. voksen kuvert

Min. 25 voksenkuverter