

**Frit valg af 8 Retter & Brød**  
Pris € 46,- pr. person ved minimum 10 pers.

**Husk at bestille vores ekstra Lækkerier:**  
Hjemmelavet Gløgg m. Appelsin,  
Kanel, Rosiner & Mandler til  
€ 9,- pr. person  
Chili Gourmets lækre hjemmelavede Marcipan Konfekt til  
€ 9,50 pr. person

**Gourmet Gavekurve m.**  
Økologiske Lækkerier & Ekstra Goodies

**Kontakt os og få et uforpligtende tilbud på:**  
Leje af Service, Opdækning, Borde, Stole,  
Duge, Servietter & Dekoration.  
Vin Menu, Cocktailbar, Fadøls Bar, Champagne Bar,  
Chokolade Fontaine m.m.

**Vi kan igen i år være behjælpelige med:**  
Tjenere til at klare serveringen & opvasken,  
brug i stedet tiden på Julehygge sammen med familie & venner.

**Chili  
Gourmet**

Chili Gourmet Catering v. Helle Barlebo. +34 6666 27 105  
www.chiligourmet.es e-mail: helle@chiligourmet.es

# Dansk Julefrokost 2021

**Chili  
Gourmet**

## Dét kolde

Hvide Sild m. hjemmelavet Karrysalat, Kapers & Løg  
Røde Kryddersild m. Citron, Kapers, Rødløg & Dild  
Stegte Sild i lage i godt selskab m. Råsyltede Rødløg  
Cremede Eksotiske Karrysild m. Rødløg, Mango & friske Krydderurter  
Voile au Vant m. Luksus Reje & Krabbesalat, hertil Citron & frisk Dild  
Halve Æg m. Danske Rejer, Kaviar, Mayo & Karse  
Lakse & Krabbe Bites m. Kaviar, Rød Peber, Dild & Wasabi-Limecreme  
Kæmperejer på Bambusspyd m. mild Chilisalsa, Lime, Sesam & Koriander  
Bellinis m. Foie Gras Terrine & Karameliserede Perleløg  
Bellinis m. Røget Laks, Kaviar, finhakket Rødløg & Mascapone Limecreme  
Ovnbagt Glaceret Juleskinke, Drueagurker, Dijonmayo & mini Peberfrugter  
Hjemmelavet cremet Hønsesalat m. Champignons & ristet Bacon  
Friskrøget Laks fra egen Rygeovn m. Chili & Ingefær, Lime & Purløgscreme  
Champagne Paté i Smørbakkelse m. Persille & sprød Twill af Bealotta Skinke  
Appelsinsalat på bund af Rukula m. Saltbagte Mandler & Marinerede Rosiner  
Fine skiver af Roastbeef i godt selskab m. Peberrod, Chili Pickles & Ristede Løg  
Enebær-Røget Svinemørbrad serveret i fine skiver m. Æggestand & Purløg  
Friske Mandariner marineret i Caprihinja, Lakrids & Stjerne Anis

## Dét lune

Paneret og stegt Dansk Rødspætte i godt selskab m. Remulade & Citron  
Frisk Laks indbagt i sprød Fillodej m. Spinat, Porre, Chili & Ingefær  
Lækre lune hjemmelavede Frikadeller & Fynsk Agurkesalat  
Cremet kold Kartoffelsalat m. Peberfrugter, Rødløg & Purløg  
Lun & knasende sprød Dansk Flæskesteg m. Marinerede Svesker  
Hjemmelavet Rødkål m. Bacon, Svesker, Æbler & Laurbær  
Lun Dansk Hamburgryg m. Flødestuvet Spinat  
Lun Rosa stegt Andebryst m. Appelsinskiver  
Lun stegt Dansk Medister m. Rødbeder  
Lun Leverpostej m. sprød Bacon & ristede Champignons  
Hjemmelavet ægte Fynsk Æbleflæsk  
m. små stykker ristede Flæskestykker  
Tarteletter m. Høns i Asparges, Persille & Ristede Champignons  
To slags friskbagt Rugbrød, Franskbrød,  
Smør & Krydderfedt

## Dét søde

Hjemmelavet Ris a lá Mande  
m. lun Amaretto kirsebær sauce  
& Mandelgave til den heldige mandel