

Nytårsmenu 2026

Forret

Spinat vaffel med romesco-creme og X-mas marineret laks
Yuzo marineret hvid fisk på marineret grønsager
Serveres med focacciabrød

Hovedret

Helstegt oksemørbrad med pumpkin-mash, lyn stegt grønsager,
kartoffel/porre soufflé med trøffel og svampe sauce med portvin

Dessert

Panacotta i en cookie-skal med lemon-curd og passionfrugt på toppen
Mini fragilite fyldt med en moccacreme
og
Brownies på vanilje-creme

Pris pr. couvert : 425,-

Der kommer en beskrivelse over hvad der skal gøres og hvordan man anretter menuen.







Café SKIC har lavet en julemenu, hvor du har mulighed for at sammensætte lige præcis den menu, du ønsker

Vælg det antal retter, din julemenu skal indeholde, og hent den færdige menu i caféen.

Hvide sild med karrysalat og løg	kr. 30	Julemedister med rødkål*	kr. 30
Fiskefilet m/ remoulade og citron	kr. 30	Ribbensteg med rødkål*	kr. 30
Æg m/ mayonnaise og rejer	kr. 30	Mørbrad med bløde løg*	kr. 35
Små laksetærter m/løg og spinat	kr. 35	Glaseret skinke med stuvet grønlangkål*	kr. 35
Varmrøget laks m/aioli og rødløg	kr. 35	Andelår med grønkålssalat, ristede hasselnødder, marinerede tranebær*	kr. 39
Koldrøget laks m/dild-dressing+asparges	kr. 35	Tartelet med høns i asparges*	kr. 20
Roastbeef m/ remoulade og ristede løg	kr. 30	Marineret spidskålssalat m.appelsin	kr. 25
Croissant med hønsesalat med bacon og champignon	kr. 35	Julemandens rødkålssalat med æbler	kr. 25
Varm leverpostej, bacon og champignon*	kr. 30	2 slags ost og vindruer	kr. 30
Frikadeller med stuvet hvidkål*	kr. 30	Ris á la mande m/ kirsebærsovs*	kr. 25

Hjemmelavet rugbrød og smør kan tilkøbes for kr. 20,- pr kuvert

*) Ved køb af varme retter skal der bestilles minimum 8 kuverter af hver type.

Bestilling skal ske senest 8 dage før ønsket levering. På mail: cafe@skic.dk eller ring til Café SKIC på tlf. 2538 4209. Vi træffes bedst i hverdagene mellem kl. 8.00-14.00