Christians Julebuffet.
Pr. couv. 375,00kr

Anrettet som tapas.
Æblesild - kapres - løg og sprødt rugbrød.
Senneps og fennikel gravet Laks – dild.
12 mån Serrano - oliven dip og salte nødder.
Kalve sylte m. foie gras og æble salsa.
Ande confit - "flæskesvær" – bær.

Saltet og Røget lun andebryst.
Marineret kartoffel salat med urter og hvidløgs olie.
BBQ Svinebryst Julestyle
Rødkål og nødder, pære og svesker.

Det store oste bord
sødt - salt – kiks og brød.

Sprød Æble Tarte Tatin - vanilje creme.

Cremet mørk chokolade mousse med nougat
Appelsin og vanilje parfait.
Brød og smør.

'Jule Tapas pr. cov. 250,00kr.
5 julelækkerier, koldt og varmt og
anrettet på fade, lige til at spise.
Serveret med vores brød og smør.
Skiftende udvalg, ring og forhør Dem nærmere.
Kan bestilles fra 4 cov.

Langelandsk julebuffet.
Pr. cov. 375,00kr.

Gl. dags hvide og røde islandske sild, med løg,
kapers og æblesalat og kogte æg.

Huset røgede laks, med rygeost og
sprøde salater med syltede løg.
Cremet salat af håndpillede rejer med vinterporre og citrus

Æblekogt skinke, med røræg og stærk sennep.
Husets lune frikadeller med rødvins-rødbeder.
Hjemmelavet lun leverpostej, sødt og surt.
Lun ribbensteg - kanelrødkål og tranebær kompot.

2 slags Danske oste med frugt og nødder
Vores egen Ris a la mande, med lun kirsebærsauce.

Jule Grill.
Pris pr. cov. 375,00kr (min 20 cov.)

Grillet Kalve RibEye i julesennep og enebær.
Bagt Svine Bryst i Honning og urter.
Glaseret Røget Land Skinke.
Jule Gril Pølser.
Helstegt Dyre Kølle med kastanjer.

Grillede kartofler og salt bagte små kartofler.
Rodfrugts salater, nødder og appelsin.
Syltede hvidkål og æble salat.
3 slags sennep og Generalen BBQ.
Sødt og syrligt samt dressinger og dip.

<u>Mulighed for tilkøb af dessert efter ønske.</u>

Den store Julebuffet,
Den traditionelle 495,00kr. (min 20 cov.)

Udvalg af sildespecialiteter:
Grove sennepssild – karrysild med æg, samt store
Gammeldags modnede hvide og røde sild.

Huset egen gravet laks m. sennepssauce,
Røget laks med rygeost - Søkogte rejer m. mayo -
Lune fiskefileter m. rørt tatarsauce -
Tarteletter med rejer og asparges.

Honning røget andebryst – sellerisalat.
Ribbensteg med rødkål – andesteg med svesker –
æbleflæsk og løg – blodpølse med mos –
julemedister med stuvet spinat -
Lun leverpostej m. bacon.

Jule-oste bord med danske specialiteter samt udvalg i frisk frugt.
Vores berømte Ris a la mande med lun sauce
med Grevinden kirsebær vin.
Æble crumbel kage med citron, vanilje og kanel samt flødeskum.
Huset brød, fedt og smør.

Alle buffeter er til min. 16 cov.
Der tillægges gebyr ved under min 15.

Pichardts julemenu.
Serveres i vores restaurant i Tranekær
- alle fredage og lørdage mod forudbestilling.

Vælg 3 retters menu 450,00kr.
Vælg 4 retters menu 495,00kr.
Vælg 5 retters menu 575,00kr.

Jule røget laks på enebær og honning
Selleri creme, salt hasselnødder og dildolie.

Pighvar og jomfruhummer suppe
Hvide vinter urter - jomfruhummer boller og salt bagt pighvar

Marineret og lufttørret oksemørbrad
på bund af sprød Gammel Knas Unika,
salte marksvampe og safran mayo.

Andebryst a la Orange,
Glaseret bryst af Franske ænder
samt røget terrin af låret – Kirsebær og appelsin sauce –
Smørbagt kartoffeltærte

Pære & Æble -
Salat af syltede pære, æble kage – Æble brændevins sorbet
knas, kiks og syltede bær.

Kan også tilbydes som menu ud af huset,
med alt klar til opvarmning og servering.

PICHARDTS
RESTAURANTER

NYTÅR 2026

Husk at bestille Deres skaldyrs anretning
i god tid og vi sørger for at alt er fuldstændig anrettet og klar til opvarmning.

Den store Skaldyrs anretning,
flot anrettet på fade med tilbehør -
KUN 750,00kr pr cov.

Muslinge og krebse suppe…. med muslinge mousse og krebsehaler -
½ kogt hummer, jomfruhummer, 3 østers,
Dildkogte krebs, 2 slags muslinger, kogte krabbe klør
Saftige rejer med urter - marineret blæksprutte -
laks og kammuslinger terrin -
Syltet laks - Skaldyrs salat med jordskokker og kammusling.
Serveret med et udvalg i 4 slags dressing.

Snacks, samt brød og smør er incl.

Natmad til Nytår…

Marineret brie og Rav ost samt
Generalens oksepølse samt vildtpølse.
til natmaden **95,-kr pr cov.**
Incl. tilbehør, brød og smør.

Vi ønsker alle vore gæster en rigtigt glædelig jul
samt et godt nytår fra alle i vores team
samt Familien Pichardt.