

JULEMENU 2019

Nyhavns Færgekro er smukt beliggende i Nyhavn i hjertet af København.

Med udsigt til havnen og de gamle smukke skibe har vi nogle af de mest charmerende selskabslokaler i Nyhavn.

Vi har plads til 200 gæster og mestrer alle typer af arrangementer.

Vi ser frem til at byde jer velkommen!

NYHAVNS FÆRGEKRO

Vi ønsker alle vores gæster en glædelig jul.

De varmeste julehilsner
Nyhavns Færgekro

NYHAVNS FÆRGEKROS STORE JULEBORD

Fredag kl. 17-22 & lørdag kl. 11.30-22.

Alle andre dage kun ved forudbestilling af minimum 10 kuverter.

Stort julebord med klassiske, danske juleretter tilberedt fra bunden af de bedste råvarer.

- Nyhavns Færgekros sildespecialiteter - 5 forskellige slags, f.eks. julesild, kronesild, marinerede løgsild, kryddersild, karrysild og drømmesild. Serveres med løg, rødløg og kapers.
- Gravad laks med klassisk hjemmerørt sennepsdressing.
- Røget laks med frisk citron og purløg.
- Stegte rødspættefileter med hjemmerørt remoulade og citron.
- Skaldyrsterrine med rejer og sauce verte.
- Små tomater og æg.
- Lun sennepsglaseret skinke med grønlangkål.
- Blodpølse med lun æblemos samt sirup og kanel.
- Ribbenssteg med masser af sprød svær og hjemmelavet rødkål med friske æbler.
- Klassisk juleand fyldt med svesker og æblefileter serveret med klassisk andesauce.
- Grofthakket sønderjysk medister med surkål og dijonsennep.
- Hjemmelavet æbleflæsk med æbler og løg.
- Lun leverpostej med små, smørstegte champignoner, sprødstegt bacon og surt.
- Klassisk dansk sylte tilsmagt allehånde. Hertil fransk sennep og Færgekroens syltede rødbeder.
- Køkkenchefens små hjemmelavede frikadeller.
- Små kogte kartofler vendt i smør og friskhakket persille.
- Et udvalg af nordiske og udenlandske oste med behørigt garniture.
- Risalamande med hakkede mandler og lun kirsebærsaucé.
- Julesmåkager.

Julebordet serveres med landbrød og rugbrød. Hertil kærnet smør og hjemmelavet fedt.

Vi tager forbehold for ændringer i menu og pris.

Pris pr. kuvert 385 kr.

**NYHAVNS
FÆRGEKRO**