

Julefrokost Fra eller på Halkær kro

I en julefrokost fra Halkær Krokøkken er der både traditionelle juleretter og specialiteter af ørred, lam, and og krondyr fra lokale producenter, og med grønlangkål, der er lavet helt fra bunden af friskhøstet grønkål fra Tanhøjgaard - og det kan smages. den store julebuffet og juleplatten serveres hver torsdag fra 18.00 på Halkær Kro fra 24. november til 22. december.

Herudover kan julefrokosten serveres på Halkær Kro eller ud af huset, på de tidspunkter der passer dig. (som udgangspunkt minimum 10 couv, men spørg hvis I er færre - måske er det alligevel muligt).



Vi er naturligvis også behjælpelige med underholdning eller musik til din julefrokost.

Stor julebuffet: 250 kr

- Marineret sild med hjemmelavet karrysalat
- Røget ørred med røræg
- Røget kalveinderlår med karrypickles
- Små krondyrpølser med æblepeberrod.
- Lun grønsagstærte med salat
- Kikærtebøf med creme-fraiche dressing.
- Stegt medister med grønlangkål og brune kartofler
- Flæskesteg med rødkål
- Andelår confit med sveskekompot
- Ost med frugt og grønt
- Ris a la mande med kirsebærsovs

Lille julebuffet: 175 kr

- Marineret sild med hjemmelavet karrysalat
- Røget kalveinderlår med karrypickles
- Lun grønsagstærte med salat
- Stegt medister med grønlangkål og brune kartofler
- Flæskesteg med rødkål
- Ris a la mande med kirsebærsovs

Julefrokostplatte: 150 kr

Vælg 5 ting fra den store julebuffet. Serveres anrettet på platte eller fade hvis I er flere.

Uanset hvad du vælger er det incl hjemmebagt brød og smør