



J UL EFR OKOST

Cå ikke glip af årets julefrokost når Under Uret spreder julehygge i Svendborg og holder fest for dig, dine kollegaer og venner! Vi har lavet en lækker buffet, med alt hvad et julehjerte måtte begære. I bestemmer selv, om der skal være fri øl og vin til. Efter maden fortsætter festen med cocktails, dj og dans. Vi glæder os til at feste med dig!

Få 10% på regningen fre/lør d. 16-17/11 og fre/lør d. 14-15/12

FREDAG

fra kl 17.30-21.00

345 KR.

Julefrokost inkl. husets fadøl og vin ad libitum i 3 timer

kr. 545,-

(Cølder alle fredage fra d. 16/11 til d. 14/12)

LØRDAG

fra kl 17.30-21.00

345 KR.

Julefrokost inkl. husets fadøl og vin ad libitum i 3 timer

kr. 545,-

(Cølder alle lørdage fra d. 17/11 til d. 15/12)

Bestil bord nu på kontakt@under-uret.com eller ring på 6221 8308



MENUEN

FORRET

"HAPS DET SNAPS" – Sild i snapselage med syltede nødløg og sprøde kapers.

Marinerede sild i spicy karry og ingefærlege.

Hvide julesild med smag af julens varme krydderier.

Overdådig karrysalat.

Paneret fiskefilet med remoulade, urter og grillet citron.

Bagt laks med lun peberrodsløge, ribs og sprød fennikel.

Æg med håndpillede rejer, wasabimayo og sprød grønkålsfrit.

Rustikt pålægsbrødt med lækkert tilbehør.

HOVEDRET

Confiteret andelår med ginsyltede brombær.

Sukkerkyldne kartofler med brunet smør.

Svinekam fra Skallebølle Slagteren med puffed svær.

Kalvespidsbryst braiseret i estragon og cider, maskeret med æble/tranebær-skysauce.

Fynsk julemedister med hjemmerørt sennep.

Rødkål tilsmagt med ribs og anis.

Julepostej med bacon og ristede markchampignon.

Sprød vintersalat med gulerødder, abrikoser, julesalat, peanuts og honningvinaigrette.

Salat med grønkål, granatæbler, figner og ristet boghvede.

DESSERT

Under Urets egen risalamande, hertil kirsebærsauce tilsmagt med gløgg sirup.

Et udvalg af nordiske oste, hjemmelavet græskarchutney, saltede kiks og brød.