

# JUL PÅ CAFÉ LINDHOLM

- 2 slags gammeldaws modnet sild med æblekompot
- Vores egen dansk producerede koldtrøgede laks med urtecreme
- Sprød fiskefilet med hjemmelavede kålpickles
- Andepaté med svesker
- Røget andebryst med hjemmesyltet rødkål
- Rullesteg med sprød grønkål
- Stegte og brunede kartofler
- Ris a la mande - a la Lindholm
- Udvalg af danske oste med hjemmelavet tilbehør
- Kaffe, sprøde småkager og pebernødder

julefrokosten serveres med hjemmebagt rugbrød, og smør og fedt

**Kr. 298,-**

pr. kuvert

**Kr. 498,-**

Pr. Kuvert: Julefrokost m/ øl, vand og vine kl.18.00-23.00

**Kr. 298,-**

Pr. Kuvert: fri cocktailbar

kl.23.00-02.00

- Efter nærmere aftale

- S.U senest 1/11 2018

- Min. 15 personer

Har du særlige ønsker til et specielt arrangement står vi altid til rådighed

## Lindholm's Bjesk 1/2 liter

Vælg imellem: Valnød, dild, skovbær & Maxwell (egetræ, havtorn, citron, timian og anis)

**kr. 175,-** ( Så længe lager haves)

- Lindholm's julefrokost med et twist. Hos Café Lindholm er vi sæsonorienteret og går aldrig på kompromis med vore råvarer
- Vi sørger for mandelgaven fra Lange Keramik til den heldige.

### VI JULER FØLGENDE DATOER MED DANS:

- 23/11 – 24/11 - DJ Flis (Goodies/Oldies)
- 30/11 – 1/12 - Live musik med Hayes Duo
- 7/12 – 8/12 - DJ Flis (Goodies/Oldies)
- 14/12 – 15/12 - Live musik med Hayes Duo

### VI GLÆDER OS TIL AT SE JER, OG ØNSKER ALLE EN GLÆDELIG JUL.

Booking: [info@cafelindholm.dk](mailto:info@cafelindholm.dk) / 25257441