

Klassisk julefrokost

fra Madtjansen • gældende fra 19/10 - 26/12 2026

Vær opmærksom på minimumsbestilling på 12 pers.

- Marineret sild med karrysalat og æg
- Julesild med kappers og karrysalat
- Halve æg med mayo og rejer
- Fiskefilet med remulade og citron
- Røget laks med rørag og asparges
- Orangemarineret andebryst på spæde salater med figenkompot (kold anretning)
- Lakseroulade på salatbund med dressing
- Rullepølse med sky, løg og italiensksalat
- Røget svinemørbrad på salatbund med ostecreme og syltede rødløg
- Lun leverpostej med bacon, champignon og rødbeder
- Tartelet med høns i asparges
- Medister med grønlangkål
- Ribbensteg med rødkål
- Glaseret skinke med grønlangkål og brunede kartofler
- Kamsteg med rødkål
- Frikadeller med stuvet hvidkål og rødbeder
- Mørbrad a la creme med asier
- Ostefad med 3 slags ost og kiks (tillæg på 15 kr. pr. pers.)
- Frugtsalat lavet på friske frugter
- Risalamande med kirsebørsauce

Brød & tilvalg

Nybagt rugbrød og smør medfølger
Franskbrød kan tilkøbes for 25 kr. pr. stk.

Ved allergener kan der være andre priser i tillæg.

5 retter 189 kr. • 6 retter 209 kr. • 7 retter 229 kr.

Bestilling & afhentning

Bestilles på mail: info@madtjansen.dk mindst 7 dage før og gerne 14 dage før.
Afhentes på Cypresvej 6, 7400 Herning

Julens åbning

I julen holder vi kun åben 26/12 med afhentning senest kl. 13.
Derefter er der lukket frem til 3/1 2027.