



Nytårs Menu

fra Bjergstedslagteren 2023

Forret:

Rejecocktail med hjemmebagt brød og dressing.

Hovedret:

Bøf af oksemørbrad, små stegte kartofler, béarnaisesauce, citronbagte gulerødder med fetaost og timian. bagt porre.

Dessert:

Hjemmelavet chokolademousse

Skal bestilles inden 23. december

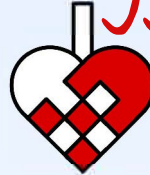
Skal afhentes d. 31/12 mellem kl. 10:00 og 12:00



Bjergsted Slagteren 

V/ René Echberg
Bjergsted Byvej 5 - 4450 Jyderup
Tlf. 59 27 63 63 / 21 28 66 22

Vi ønsker alle en glædelig jul



Åbningstider i december

Tirsdag - fredag 9:00 - 17:00
Lørdag 8:00 - 12:00

Åbningstider i julen:

Lørdag d. 16. dec. 8:00 - 12:00
Søndag d. 17. dec. Lukket
Mandag d. 18. dec. Lukket
Tirsdag d. 19. dec. 9:00 - 17:00
Onsdag d. 20. dec. 9:00 - 17:00
Torsdag d. 21. dec. 9:00 - 17:00
Fredag d. 22. dec. 9:00 - 17:00
Lørdag d. 23. dec. 8:00 - 14:00
Den 24. til 28. dec. Lukket

Åbningstider nytår

Fredag d. 29. dec. 9:00 - 17:00
Lørdag d. 30. dec. 8:00 - 12:00
31. dec. - 8. jan. Lukket begge dage inkl.

Bjergsted Slagteren 

V/ René Echberg
Bjergsted Byvej 5 - 4450 Jyderup
Tlf. 59 27 63 63 / 21 28 66 22

Julefrokost tilbud



Bjergsted Slagteren 

V/ René Echberg
Bjergsted Byvej 5 - 4450 Jyderup
Tlf. 59 27 63 63 / 21 28 66 22



Julefrokost – menu 1

Hvide sild m. æg og tomat
 Fiskefilet m. remoulade og citron
 Flæskesteg med rødkål og surt
 Leverpostej m. bacon og champignon
 Pålægssfad m. 1 slags valgfri pålæg
 Brie m. vindruer, peberfrugt og sødt

Uden brød og smør
 Min. 10 personer.

Pr. kuvert 135,- kr.



Det er muligt at tilkøbe ekstra af de lune retter



Julefrokost – menu 2

Hvide sild m. æg og tomat
 Røde sild og karry sild
 Fiskefilet m. remoulade og citron
 Laks med asparges og dild-dressing
 Flæskesteg med rødkål og surt
 Mørbradbøf med bløde løg
 Leverpostej m. bacon og champignon
 Brie m. vindruer, peberfrugt og sødt
 Ris á la mande med kirsebærsous

Uden brød og smør
 Min. 10 personer.

Pr. kuvert 220,- kr.

Det er muligt at tilkøbe ekstra af de lune retter

Priser Sammensæt selv julefrokost

Sild æg og tomat	17 kr.
Røde sild og karry sild	17 kr.
Rejer med citron og mayonnaise	30 kr.
Fiskefilet med remoulade og citron	30 kr.
Laks med asparges og dild-dressing	30 kr.
Kamsteg med rødkål og surt	28 kr.
Mørbrad med løg og surt	30 kr.
Leverpostej med bacon og champignon	25 kr.
Tarteletter 2 stk	35 kr.
Glaseret skinke m. stuved spinat	30 kr.
Æbleflæsk med bacon	24 kr.
Medister med rødkål og surt	24 kr.
Frikadeller med rødkål og surt	24 kr.
Sylte med sennep og rødbeder	18 kr.
Blodpølse med farin og æblemos	22 kr.
Finker med rødbeder	17 kr.
Brie med vindruer, peberfrugt og sødt	22 kr.
Ris á la mande	24 kr.

Uden brød og smør
 Min. 10 personer

Ovenstående priser er pr. kuvert



Det er muligt at tilkøbe ekstra af de lune retter