



D'ANGLETERRE

COPENHAGEN

EST. 1755



Grunk Event Firmajulefrokost præsenterer

EKSKLUSIV FIRMAJULEFROKOST

OPLEV HVER AFTEN:

GOBS

WAFANDE

MICHELSEN & BRAMSEN

"TØSEPIGERNE"

DATOER 2026:

20., 27., & 28. NOVEMBER,

4., 5., 11., 12. & 18. DECEMBER

KL. 18.00-01.30

2.399,- pr. person ekskl. moms

Øl, vin & vand er inkluderet hele aftenen. Mulighed for egne lokaler · Værelser mod forespørgsel.

Booking og info: 70 220 940 · mail@grunkevent.dk · www.grunkeventfirmajulefrokost.dk

JULEBUFFET 2026

Æg og rejer

Marinerede sild, karry sild

Krydrede sildefileter og stegte sild

Gravad laks med sennepsdressing

Ferskrøget laks med peberrod

Stegt fiskefilet med citron og remoulade

Fennikelsalat med granatæble

Caesar salat med parmesan - croutons

Svinekam

Rødkålssalat med ventreche og pinjekerner

Glaseret juleskinke

Modnet oksefilet

Sylte lavet på svinebryst og kalvehaler

Helstegt kalkun

Medisterpølse med rødkål

Små stegte kartofler

Blodpølse med sirup og kanelsukker

Æbleflæsk

Lun leverpostej med champignon og sprød bacon

Juleknas, nødder og frugt

Danske oste med kompot og druer

Sirupskage & bûche de Noël

Ris a la mande med lun kirsebær sauce

Julens konfekt fra eget konditori

Kaffe og the

Øl, vin og vand ad libitum hele aftenen

Drinks, cocktails, snaps, cognac og baileys mod betaling i baren