



Julebuffet 2025

Adventssøndage samt 1. og 2. juledag

Fra den 19. november 2025 tilbydes julebuffet også i eget separat selskabslokale, Søllerød Salen eller Gårdstuen ved min. 20 personer.

Igen i år har vi sammensat et udvalg af de allerbedste retter fra det danske julebord med respekt for traditioner og smag.

Julebuffet tilbydes i restauranten og i selskabslokalerne på adventssøndage samt 1. og 2. juledag

Julebuffet 2025

Gammeldaws modnede sild og smilende æg
Søllerøds julesild med varme krydderier
Stegte sild i aromatisk lage med bløde løg
Gravad laks med grøn fennikel, brun farin og julesalat
Paneret rødspættefilet med hjemmerørt remoulade
Håndpillede rejer med dild og mayonnaise
Æbleflæsk med timian
Hønsesalat med bacon og svampe
Sylte på kalvebryst og svinenakke med rødbeder og grov sennep
Leverpostej med bacon og champignon
Blodpølse med sirup og kanel
Medister med karamelliserede bløde løg
Ribbenssteg med sønderjysk hvidkål
Confiteret andelår med svesker og rødkål
Udvalg af oste med dansk honning og knas
Risalamande med kirsebærsauce
Kroens julebag

895 kr. pr. person

Vi byder velkommen mellem kl. 12.00 – 13.30 og lukker kl. 17.00.
Antal personer: Ingen minimumsgrænse.

Vi gør opmærksom på, at der ikke serveres à la carte eller andre menuer til frokost på adventssøndage samt 1. og 2. juledag i restauranten.

*

Fra den 19. november 2025 tilbydes julebuffet også i eget separat selskabslokale, Søllerød Salen eller Gårdstuen ved min. 20 personer.

Kontakt os på telefon 45 80 25 05 eller
mail@soelleroed-kro.dk for reservation.

*