

Julefrokost



SmagDjursland skal stå på egne ben

Netværket af lokale fødevarerproducenter skal selv til at tage over efter projektperiode i en ny forening

Af Martin Schultz
martin.schultz@lokalavisen.dk

DJURSLAND Når dørene åbnes til SmagDjursland Dagen på Kulturhuset Pavillonen lørdag kl. 11, bliver der mulighed for at smage på en lang række lokalt producerede eller forar-

bejdede kvalitetsfødevarer.

Og de to tovholdere bag det snart to år gamle netværk af fødevarerproducenter på Djursland, Christian Thomsen og Palle Rasmussen, håber at denne deres anden "madens djurslandske festdag" er blevet begyndelsen til en god tradition, som kan gentage sig år efter år for at kaste fokus på gode lokalt producerede fødevarer.

Men de to lægger ikke skjul på, at der fortsat forestår et arbejde med at få netværket til at køre ved egne kræfter. Den 9. november skal der derfor stiftes en forening Smag Djursland.

"SmagDjursland projektet skal efter køreplanen slutte i januar, men der er ikke rigtig struktur på foreningen endnu. Derfor holder vi fast. Vi skal have det til at køre," siger Christian Thomsen som optakt til Smag Djursland Dagen i Grenaa på lørdag, som sidste år blev en forrygende succes med masser af mennesker indenfor i Pavillonen.

Tanken om et SmagDjurs-



SmagDjurslands to tovholdere Palle Rasmussen (til venstre) Christian Thomsen inviterer lokale fødevarerproducenter med i en ny forening bag SmagDjursland. Arkivfoto

land projekt blev sat på skinner for over to år siden af to erfarne herrer fra lokalområdet.

Uafhængigt af hinanden havde den tidligere forstander på Teknisk Skole i Grenaa,

Palle Rasmussen, en idé om at markedsføre lokale kvalitetsfødevarer, og den tidligere for-

Mols Madservice

Dinner Transportable

Julefrokost 2011

1: Marinerede sild m/ hjemmelavet karrysalat
Pandestegt fiskefilet m/remulade & citron
Lun leverpostej m/bacon, champignon & rødbeder
Ribbensteg m/rødkål & julemedister m/sennep & rødbeder
Ostefad m/2 slags ost, frugt & grønt
Brød & smør

Pr. pers. 150,-

2: Marinerede sild m/hjemmelavet karrysalat
Hjemmelavede stegte sild i rød krydderlage
Pandestegt fiskefilet m/remulade & citron
Gravad laks m/asparges & dilledressing
Ribbensteg m/rødkål, julemedister m/sennep & rødbeder
Glaseret skinke m/grønlangkål & brunede kartofler
Andebryst m/svesker & rødkål
Ris a' la mande m/kirsebærsauce
Brød & smør

Pr. pers. 195,-

Tilkøb Julefrokost 1 & 2:

Æg & rejer kr. 25,- Æbleflask kr. 20,-
Mørbrad a' la' creme kr. 40,-
Ostefad m/2 slags ost, frugt & grønt kr. 35,-

3: Julesild m/nødder
Lakse carpaccio m/bacilikum olie
Salat m/rosastegt andebryst m/grønt, litchi & chilimarinade
Krondyrmedallion i tyttebærfløde, nødde ristede kartofler & vildtsalat
Ostefad m/Saint Albrey & Manchego ost, frugt & grønt
Brød & smør

Pr. pers. 235,-

Mortensaften

Andesteg m/skysauce
Hvide, brunede & franske kartofler, rødkål,
½ æbler m/gele, asier & solbær syltetøj
Æbletærte m/vanille creme

Pr. kuvert 160,-

Bestilles senest 6. november. Minimum 4 kuverter

Se forslag og priser på: molsmadservice.dk eller ring: 8635 2466

Restaurant Bag Søjlen Dansk/fransk køkken

Julemenu

Ovnbagt Havtaskefilet
med sauteret spinat pebercreme

Citronsorbet

Duet Kalvefilet og Krondyr med rodfrugter,
pomme du chef og trøffelsauce

Bag Søjlen's juledessert:
Fransk chokoladecake med marinerede
kirsebær og vanilleis

Pr. kuvert kr. 268,-

Julemenuen serveres hver dag
fra den 25. november til den 17. december

Julefrokost Buffet

Marinerede sild m/karrysalat · Varmrøgede sild i dild-fennikel lage

Pestobagte tigerrejer med rødbedesalat

Ovnbagt laks m/gorgonzola

Krydrede urtefrikadeller med ovnbagte kartofler

Boeuf mignon af svinefilet m/champignon a la creme

Helstegt andebryst med rødkål

Husets udvalgte oste med syltede valnødder

Ris à l'mande med kirsebærsauce

Hjemmebagt brød og smør

Pr. kuvert kr. 218,- Ud af huset kr. 198,-

HUSK

at bestille
bord
til
mortensaften

Julefrokostmenuen kun efter forudbestilling.
Hvis De har et specielt ønske med hensyn til mindre eller større
buffeter, så henvend Dem venligst for aftale.

Åbent tirsdag-lørdag 17-22/23 eller efter aftale.

Hovedgaden 5 · 8410 Rønde · Tlf. 86 37 35 00



Rosenholmvej 3
8543 Hornslet
Tlf. 86 99 40 07

Julestemning som i gamle dage

Lørdag den 26. november
kl. 18.00-01.00

Vi serverer en lækker traditionel
julefrokostbuffet

Alm. sild, kryddersild, stegte sild, æggesalat og
æbleflask

Fiskefilet m/ remoulade

Lun leverpostej med bacon og svampe

Sylte m/ rødbeder og sennep

Ribbensteg med rødkål

BESØG VORES HYGGELEGE SPORTSBAR

Vi viser alle de vigtige sportsbegivenheder. Man. til fre. kl. 15-18: FYRAFTENSØL 10,-

Frikadeller m/ stuvet hvidkål
Glaseret skinke m/grønlangkål og brune kartofler
Ris a' la mande m/ kirsebærsauce
Mørkt og hvidt brød
Fedt/smør

Buffeten serveres i etaper

Pris pr. couv. kr. 365,-

excl. drikkevarer

Den lokale
musiker Søren
Krause spiller
hele aftenen



For firmaer og private!
Vi har plads til 100 personer.

Mulighed for overnatning
til en go' pris.
Natbus lige uden for døren.

Julefrokost



stander på Kalø Landbrugs-skole, Christian Thomsen, en idé om at fremme iværksætterier omkring fødevarerproduktion i landdistrikter.

Hver for sig søgte de LAG Djursland om midler til at realisere deres projekter, men LAG foreslog dem at slå pjalterne sammen i et projektfællesskab, som udløste 370.000 kr. fra LAG og et næsten tilsvarende beløb fra de to Djurslandskommuner i fællesskab.

Skal leve videre

Pengene er blevet brugt til at etablere netværket og give det en visuel identitet, lavet hjemmesiden smagdjursland.dk, afholdt kurser, seminarer og møder om fødevarer, været på Landbrugsmessen to år og lavet et gastronomisk arrangement på Den Blå Kutter.

Sidste års SmagDjursland Dagen i november projektets officielle startskud, og årets Smag Djursland Dagen skal ikke være projektets afslutning.

"Vi har søgt om at få projektet forlænget i et år og indkalder derfor til en med diskussion om etableringen af en forening 9. november," siger Christian Thomsen.

De to tovholdere medbringer en skitse til vedtægter, og

de er villige til at arbejde foreningen i gang.

"Hvis netværket ikke finder en arvefølge, så kommer projektet til at gå i stå," siger Christian Thomsen. Han er overbevist om, at projektet SmagDjursland kommet til at leve videre i et nyt foreningsregi.

FAKTA

SmagDjursland Dagen

- Lørdag 29. Oktober Kl. 11-14
- I Kulturhuset Pavillonen i Grenaa
- Entré voksne 40 kr. Pensionister og børn 20 kr.
- Entrebillet giver adgang til smagsprøver og lodtrækning hver time

Døgnet rundt

Tjek nyhederne på lokalavisen.dk

Klassisk Julebuffet

Islandske rejer med æg og "caviar"

Sild med klassisk tilbehør

Pandestegte fiskefiletter med grov remoulade og brød

Lun leverpostej med bacon og marksvampe samt hjemmesyltede rødbeder

Glaseret skinke med grønlangkål og brunede kartofler

Flæskesteg med hjemmelavet rødkål, brød og surt

Æbleflæsk med røget bacon

Ris a' la mande med hjemmelavet kirsebær sauce

.....

Kr. 165.- pr. person.

Levering efter aftale fra kr. 250.-

Jannes Mad

Thorsager Forsamlingshus
Thorsgade 27 · 8410 Rønde · tlf. 2396 8560
www.jannesmad.dk

Eksklusiv julebuffet

Røget laks med sprød salat

Vesterhavstorsk med æble og peberrod

Foie gras terrine med syltede abrikoser

Pattegris med rygeost og løvstikke

Confit de carnard med grov mos og sennep

Sprødt svinebryst med æbler og urter

Canadisk AAA tyksteg med pestogratineret kartoffel galette

Gorgonzola Dolce med honningbagte figer

Chokolade mousse med hybenkompot

Ris a' la mande med hjemmelavet kirsebærsauce

Kr. 295.- inkl. friskbagt brød

Jannes Mad

Thorsager Forsamlingshus
Thorsgade 27 · 8410 Rønde · tlf. 2396 8560
www.jannesmad.dk



Livet er

Når man slipper for at holde julefrokost der hvor man plejer at spise madpakken...

EKSKLUSIV JULEBUFFET

Udvalg af sild m karry, pærer og kapers bær
Røget laks fra egen ovn med æbler, dadler og mandler
Fiskefilet med hjemmerørt remolade
Grønlandske rejer m hjemmelavet mayo citron dild og æg
Lun leverpostej med sprød bacon og svampe
Æbleflæsk anno 2011 med et strejf af rosenmarin
Mørbradbøf svampe a la creme
Confiterede andelår med solbær syltede rødkål
Ribbenssteg, og brunede kartofler
Julekryddermedister, rødbeder, sennep og grønlangkål
Udvalg af oste fra nær og fjern med surt og sødt fra køkkenet
Hvidt og mørkt brød samt smør og krydderfedt
Frugtfåde
Ris a la mande med kirsebærsauce
Julegodter sødt, sprødt og knas

Kr. 395,- pr. pers.

Overnatning pr. pers. i dobbeltværelse kr. 400.-

- OG MULIGHED FOR YDERLIGERE FORKÆLELSE

Velkomstdrink – mousserende 58,-

Gløgg og æbleskiver 60,-

Øl, vand og vin ad libitum 395,-
(fra starten af buffet til kl. 01.00)

Natmad 75,-

I kan bestille jeres eksklusive julebuffet på disse datoer
25 og 26 nov. 2 og 3 dec. 9 og 10 dec

Levende musik med Rodney og The All Stars Rock Band der spiller de største hit igennem de sidste 4 årtier

GOURMET-JULEFROKOST FRA 25/11 - 17/12

Appetizer
Jomfruhammer – blomkålsmousse – østers og sesam
Foiegras – syltede kumquats – lakridsfløde – sprøde brød
Vagtel – kål – druer – muscadet sauce
Saltet gris – æbler- selleri – trøffelsauce
Filobagt münster – spidskommen – pære
Julekonfektage – syltede appelsin – kirsebær coulis – hvidt chokolade æg t

Pris DKK 625,00 (min. 12 pers.) - Gourmet-Vinmenu 465,-
Overnatning pr. pers. i dobbeltværelse kr. 400.-



HOTEL EBELTOFT STRAND

★ ★ ★

Ndr. Strandvej 3 · 8400 Ebeltoft · +45 86 34 33 00 · www.ebeltoftstrand.dk · hotel@ebeltoftstrand.dk



Ring på
38 40 80 00
for et uforpligtende tilbud



SELSKABER MED STIL OG SERVICE

Med skøn beliggenhed midt i naturen er udvalget fra vores lokaler altid smuk - om den er klædt i grønt eller hvidt. Derfor er rammerne perfekte til alle typer af sammenkomster og fester året rundt. Bryllupper, fødselsdage, dåbsfester, konfirmationer eller noget helt andet.

Hvert arrangement aftales og tilpasses individuelt, så netop jeres oplevelse bliver optimal. Menuerne bliver lavet med udgangspunkt i sæsonens bedste råvarer og under hensyn til jeres ønsker.



EN UFORGLEMMEG KONFIRMATION

- Velkomstdrink (efter aftale)
- 3 retter eller buffet/grill
- Udvalg af vine til middagen
- Kaffe/te med sødt
- Natmad

Muligheder for tilkøb

- Cognac/likør til kaffen
- Fri bar med og uden spiritus
- Golf, wellness og subtropisk bad
- Overnatning
- Brunch efter overnatning

Pr. pers. (ved min. 20 pers.) kr. **495,-**



Jeg vil endnu engang sige mange tak for den gode service, I har ydet samt give god tilbagemelding på jeres mad, som var helt fantastisk godt. Jeg kunne godt tænke mig opskriften på det rådyr, som aldrig er smagt mage. Jeg vil til enhver tid anbefale jer.
Martin Gräs Lind, Lexius Advokater

Lubker
GOLF RESORT

Se mere på www.lubker.com

Lubker Golf Resort · Trent Jones Allé 3 · 8581 Nimtofte · (GPS: Hovedvejen 85)