Julen 2026



☎ +45 62 22 52 55

www.Bregninge-Mølle.dk

Jul på møllen

Når julen nærmer sig, forvandler Restaurant Bregninge Mølle sig til et hyggeligt juleunivers med levende lys, julepynt og masser af stemning i den gamle mølle.

Vi inviterer både busselskaber, firmaer, foreninger og private gæster indenfor til en hyggelig juleoplevelse, hvor god mad og godt selskab er i centrum. Her kan I nyde julens traditioner i de helt særlige omgivelser, som kun en gammel mølle kan tilbyde.

Har I lyst til at holde julefrokosten hjemme, i firmaet eller et andet sted, tilbyder vi også mad ud af huset. Vi sørger for lækker julemad, så I blot skal koncentrere jer om gæsterne og den gode julestemning.

Uanset om I besøger os i møllen eller bestiller maden med hjem, glæder vi os til at være en del af jeres jul.

Juleplatte

Hvide sild med karrysalat
½ æg med rejer
Fiskefilet med citron og remoulade

Julemedister
Ribbensteg med rødkål
Mørbradbøf med bløde løg

2 slags ost med druer
Brød og smør

175,- kr. pr. person

Ud af huset minimum 10 personer
I huset minimum 20 personer

Julebuffet

Møllerens skinke
Julemedister
Letsaltet andebryst

Sukkerbrunede kartofler
Flødestuvede kartofler
Små ristede kartofler i andefedt og timian
Andesauce

Rødkålssalat med valnødder
Broccolisalat med bacon

200,- kr. pr. person

Ud af huset minimum 10 personer
I huset minimum 20 personer

Julemenu

Fiskeanretning

2 slags sild med karrysalat
½ æg med rejer og mayonnaise
Fiskefilet med citron og remoulade
Brød og smør

Julebuffet

Møllerens skinke, julemedister, letsaltet andebryst
Sukkerbrunede kartofler, flødestuvede kartofler
Små ristede kartofler i andefedt og timian, andesauce
Rødkålssalat med valnødder, broccolisalat med bacon

Risalamande

Med kirsebærsauce

300,- kr. pr. person

Ud af huset minimum 10 personer
I huset minimum 20 personer

Julefrokost

2 slags sild med karrysalat
½ æg med rejer og mayonnaise
Fiskefilet med citron og remoulade
Røget laks med asparges
Tartelet med høns i asparges
Ribbensteg med rødkål
Julemedister
Æbleflæsk
Leverpostej med bacon
2 slags ost med druer
Risalamande med kirsebærsauce

Brød og smør

350,- kr. pr. person

Ud af huset minimum 10 personer
I huset minimum 20 personer

3 retters julemad

Forret

2 tarteletter med høns i asparges

Hovedret

Gammeldags flæskesteg med brun sovs
Hvidekartofler, brunede kartofler, rødkål, chips

Dessert

Risalamande med kirsebærsauce

250,- kr. pr. person

Ud af huset minimum 10 personer
I huset minimum 20 personer

Betingelser

Ud af huset

Minimum 10 personer ved afhentning
Levering minimum 20 personer,
se vores betingelser i menukortet "ud af huset"

I huset

Minimum 20 personer, se vores betingelser i
menukortet "Festmenu"

Julemenu, Julefrokost og 3-retters julemad kan indgå arrangementerne
"Minibuffet" 4½ time med fri øl, vand og vin eller
"Classic Buffet" 8 timer, se festmenukortet

2 timers varighed ved køb af "Platte" & "Julebuffet"
4½ timers varighed ved kød af "Julemenu", "Julefrokost"
og "3-retters julemad" - Ekstra tid kan tilkøbes