



Café Victoria

Jul & nytårs menu

Hvidovrevej 261C
2650 Hvidovre
www.cafevictoria.dk





Julebuffet

Æg med rejer og hjemmelavet mayo

Fiskefilet med remoulade og citron

Hjemmelavet karry sild med æble og løg

Marineret sild med løg, kapers og karse

Varmrøget laks

med radiser, urtedressing og sennepskorn

Lun leverpostej med champignon og bacon

Ribbensteg med hjemmelavet surt

Hønsesalat med bacon

Ostefad 2 slags med druer og kiks

Ris a'la mande

med hjemmelavet kirsebærsauce
og ristede mandler

Inkl. Brød og smør

259,-

pr. person

min. 10 personer



Jul ud af Huset

2 slags sild
Varmrøget laks med urtedressing
Æg med rejer
Lun fiskefilet
Frikadeller med rødbeder
Ribbensteg med rødkål
Hønsesalat med bacon
Ostefad med druer og kiks
Ris a'la mande med kirsebærsauce
Inkl. Brød og smør

229,-

Pr. person

Victoria Juleplatte

Hvide sild med løg og kapers
Mørbradbøf med bløde løg og svampe
Lun fiskefilet med remoulade
Hønsesalat med bacon
Æg og rejer med mayo
Brie med druer
Inkl. Brød og smør

159,-

Pr. person

Happy New Year
2026

Nytårsmenu

Til afhentning

Slip for alle bekymringer omkring indkøb
og madlavning nytårsaften

• Forret •

Skaldyrcocktail

Med rejer, krabbekød og hummerhaler.
Serveres på en bund af sprød salat med urtedressing
og pesto hertil brød

• Hovedret •

Stegt oksemørbrad

Med svampesauce tilsmagt med portvin.
Hertil stegte grøntsager, bønnebacon og soufflé kartoffel

• Dessert •

Hjemmelavet chokoladekage

Serveres med frugt

&

Kransekage

349,-

Pr. Couv. - Min. 2 couv.

Bestilles inden d. 30. dec.

Afhentes d. 31. dec. mellem kl. 14:30 og 16:30

Levering fra kr. 100,-

"Menuen er klargjort, så der kræves minimale forberedelser.

Menuen er nedkølet og pakket i engangsbakker, klar til
at komme i ovnen og i gryden. Let forståelig vejledning
medfølger. Klargøring og anretning kræver et almindeligt
udstyret køkken og service. Retten anrettes som en smuk
tallerkenanretning"