

Julefrokost

*lørdag d. 27. november, Lørdag d. 4. december
og lørdag d. 11. december kl. 18.30*

Luksus buffet med forretter, hovedret og desserter - bl.a Bison-medister med grønlangkål og brunede kartofler, langtidsbraiseret bisonsteg, glaseret på bund af rodfrugter, bison- roastbeef med pickles og Ris a la mande med hjemmelavet kirsebær-sauce - se www.ditlevsdal.dk for hele menuen. Den gode musik leveres af Slightly Blue.

Pris pr. person kr. 375,- Bordbestilling på tlf. 6480 1227.

Fra 1. dec.:
Køb Ditlevsdals
Gløgg-pakke med rødvin,
hjemmelavet gløgg-krydderi
samt nødder og rosiner.
Opskrift følger med.

Julesalg

fra gårdbutikken

**Jule-åbent lørdag d. 18. december kl. 9-16
og torsdag d. 23. december kl. 10-17.**

Vi serverer et glas gløgg og byder på diverse smagsprøver. Som noget nyt er der mulighed for at købe bisonpostej, sylte, paté, roastbeef og spegepølse – lækkerier til julefrokosten!

Helle og Sabine har bagt brunkager – de kan nu købes i butikken.

Gårdbutikken holder lukket fra 1. januar – 10. februar 2011

Nytårssalg

fra gårdbutikken

**Gårdbutikken holder åbent for nytårssalg
d. 28., 29. og 30. december kl. 10-18.**

Vi serverer et glas champagne og byder på smagsprøver. Du kan finde nytårskødet i Ditlevsdals Gårdbutik – både stege og bøffer – og vi tager gerne mod bestillinger. Vi hjælper med gode forslag til nytårsmenuen – prøv fx. Carpaccio af røget bison-yderlår med pesto og parmesamkiks – det hele fås i butikken.

**NYHED: Hjemmelavede Kranscake-toppe
samt kranscake petitt four.**

Familieaften

Hver torsdag aften i januar kl. 18.30

Kom og nyd en god middag med hele familien.

Dagens middag for kr. 99,-/ børn kr. 50,-.

Bordbestilling på tlf. 6480 1227.

Tilmeld dig vores nyhedsbrev NU og få sidste nyt fra farmen, gode rabatter samt julegave