

# SELSKABSMENU FROKOST JULI-SEPTEMBER 2017

## Forret

Røget Fanø laks med rygeost, små salater med radiser, dild og agurk.

Rødspættefileter smørstegt med citron serveret med chiffonade af ristet kål, sauce mousseline samt et drys håndpillede rejer.

Andelevermousse med tranebær, grønne bønner, ristede hasselnødder samt sommerdressing med æbler.

*Alle vores forretter serveres med hjemmebagt surdejsbrød og friskkærnet smør.*

## Hovedret

Indbagt svinemørbrad ledsaget af en let sommerfrikassé med nye grøntsager, ærteskud og små kartofler.

Fylt stegt poulardbryst serveret med spidskålssalat "Waldorff style", lys supremesauce samt kartoffel garniture.

Langtidsstegt kalvesteg med grillstegte grove grøntsager, sauté af bønner, mild sennepssky samt ristede små kartofler.

*Alle hovedretter er anrettet på tallerken og serveres én gang.  
Sauce samt kartoffelgarniture suppleres løbende.  
Ønskes stegen budt 2. gang er der et tillæg på kr. 35,-.*

## Dessert

Hindbærlagkage.

Orange-chokoladecake med kanelcreme og syltede pærer.

Friske samt vaniljesyltede bær lagt med makroner og creme serveret som trifli med knas og let pisket fløde.

**3 retter kr. 375,- pr. person**

Der vælges én forret, én hovedret og én dessert til hele selskabet.



**R E G A T T A**

PAVILLONEN

