

AFTENMENU

FORRET:

Røget laks m/ citroncreme, fennikel, granatæbler, jordskokke chips & dild
Tapas af pango reje, røget laks & Serrano-skinke
Varm røget laks med urtecreme, edamame bønner & marinerede rødøg
Ovnstegt kulmule m/ urter i julienne & cremet fiskesauce
Carpaccio med høllet parmesan, soltørrede tomater & pinjekerner
Vitello Tonnato med tuncreme & kapers
Alle vores forretter serveres m/ hjemmebagt brød & smør

HOVEDRET:

Skindstegt kulmule serveret med krydderurte risotto
Ovnstegt laks med årtidens grønt & hummersauce. Inklusive valgfri kartoffel
Provence stegt Unghanebryst m/ små kartofler, forårsgrønt & skysauce
Langtidsstegt kalvefilet m/ persille pesto, årtidens garniture, svampesauce samt valgfri kartoffel
Oksemørbrad m/ årtidens garniture, valgfri sauce & kartoffel (kr. 50 i tillæg)

Alle hovedretter serveres en gang og er anrettet på tallerken

Vælg mellem følgende saucer: Bordelaise, skysauce, Bearnaise, Madeira sauce eller svampesauce
Vælg mellem følgende kartofler: Pom Anna, Pom rissoles, Pom Duchesse. Pom Rösti eller Grove fritter

2 . servering af hovedret kan tilkøbes: kr. 50 pr. person, 2 gang hovedret oksemørbrad kr. 75

MELLEMRET:

Stegte kammuslinger m/ blomkålscreme & bacon støv
Serrano-skinke m/ parmesan & blandede oliven
Champagne Granité m/ citronmelisse
Jordskokkesuppe m/ Creme fraiche

R E G A T T A

PAVILLONEN

AFTENMENU

DESSERT:

Gateau Marcel chokolade mousse kage med hindbærcoulis & vaniljeis samt friske bær

Rabarber trifli med knas og let pisket fløde (sæson)

Lime Cheese cake med mango

2 slags is med marengs & friske bær

Hovedretsbuffeten opstilles - Der vælges én forret og én dessert til hele selskabet

AFTEN HOVEDRETSBUFFET

Serveret forret – opstillet buffet – serveret dessert

FORRET:

Røget laks m/ citroncreme, fennikel, granatæbler, jordskokke chips & dild
Tapas af pango reje, røget laks & Serrano-skinke
Varm røget laks med urtecreme, edamame bønner & marinerede rødløg
Ovnstegt kulmule m/ urter i julienne & cremet fiskesauce
Carpaccio med høvlet parmesan, soltørrede tomater & pinjekerner
Vitello Tonnato med tuncreme & kapers
Alle vores forretter serveres m/ hjemmebagt brød & smør

HOVEDRET:

Langtidsstegt kalvefilet m/ persille pesto & Rösti kartofler
Provence stegt perlehøne m/ hvidløg, rosmarin & smør stegte kartofler
Skindstegt kulmule serveret med krydderurte risotto
Perlebyg salat m/ soltørrede tomater, græskarkerner, marinerede rødløg & sydlandske oliven.
Tomat salat m/ boffel mozzarella & basilikum
Salat af napolitana m/ pesto, feta ost, melon, druer & græskarkerner
Hjemmebagt brød & smør

DESSERT:

Gateau Marcel chokolade mousse kage med hindbærcoulis & vaniljeis samt friske bær
Rabarber trifli med knas og let pisket fløde (sæson)
Lime Cheese cake med mango
2 slags is med marengs & friske bær

Hovedretsbuffeten opstilles - Der vælges én forret og én dessert til hele selskabet

AFTENPAKKER

5 TIMERS ARRANGEMENT

Regatta Pavillonens 5 timers arrangement i tidsrummet 18.00-23.00

Velkomst, 1 glas Husets Cava

3 retters selskabsmiddag vælges fra sæsonkort

Hovedretsbuffet (tillæg kr. 100)

Husets hvid-, rød- og dessertvin, øl, sodavand & isvand
under hele arrangementet

Kaffe, te & Chokolade
(avec kan tilbydes efter forbrug)

Kr. 995,- pr. person
Børn u. 11 år kr. 595

(Både Hverdage, Weekend og Helligdage.)

6 TIMERS ARRANGEMENT

Regatta Pavillonens 6 timers arrangement i tidsrummet 18.00-00.00

Velkomst, 1 glas Husets Cava

3 retters selskabsmiddag vælges fra sæsonkort

Hovedretsbuffet (tillæg kr. 100)

Husets hvid-, rød- og dessertvin, øl, sodavand & isvand
under hele arrangementet

Kaffe, te & Chokolade
(avec kan tilbydes efter forbrug)

Kr. 1095,- pr. person
Børn u. 11 år kr. 695

(Både Hverdage, Weekend og Helligdage.)

AFTENPAKKER

7 TIMERS ARRANGEMENT

Regatta Pavillonens 7 timers arrangement i tidsrummet 18.00-01.00

Velkomst, 1 glas Huset's Cava

3 retters selskabsmiddag – vælges fra sæsonkort

Huset's hvid-, rød- og dessertvin, øl, sodavand
& isvand ad libitum under hele arrangementet

Kaffe & te 1 Cognac eller likør 2 cl
Chokolade

(Natmad kan tilkøbes for kr. 95)

Bar med øl, sodavand og husets vin

Kr. 1195,- pr. person

Bar med øl, sodavand, husets vin og spiritus

Kr. 1295,- pr. person
Børn u. 11 år halv pris

Cocktails kan tilkøbes for kr. 95 per person

Børn u. 11 år kr. 795

(Både Hverdage, Weekend og Helligdage.)

9 TIMERS ARRANGEMENT

Regatta Pavillonens 9 timers arrangement i tidsrummet 18.00-03.00

Velkomst, 1 glas Crémant

4 retters selskabsmiddag – vælges fra sæsonkort

Huset's hvid-, rød- og dessertvin, øl, sodavand
& isvand ad libitum under hele arrangementet

Kaffe & te 1 Cognac eller likør 2 cl
Chokolade

Natmad kl. 02.00 Vælges fra kort

Bar med øl, sodavand og husets vin

Kr. 1495,- pr. person
Børn u. 11 år halv pris

Bar med øl, sodavand, husets vin og spiritus

Kr. 1595,- pr. person

Cocktails kan tilkøbes for kr. 95 per person

Børn u. 11 år kr. 995

(Både Hverdage, Weekend og Helligdage.)

NATMAD

Kartoffel-porrer suppe
Jordskokkesuppe
Kokkens oste -pølsebord
Chili con carne
Byg selv burger m/ tilbehør
Byg selv burger - pulled pork m/ tilbehør
Byg selv hot dogs m/ tilbehør