

RECEPTION

3 TIMER

Vores receptionsmenu egner sig til både formelle og uformelle arrangementer, så som barnedåb, bryllupsreceptioner og firmaarrangementer.

Vores små retter kan nydes stående og du sammensætter selv menuen ud fra nedenstående retter

RECEPTIONSMENU

Pango rejer m/ sød chili

Hvidløgsmarinerede tigerrejer m/ chili & hvidløg

Serrano skinke m/ parmesan & sydlandske oliven

Bruchetta m/ serrano skinke & bøffel mozzarella

Røget laks på citroncreme m/ jordkokke chips

Hjemmelavet hønsesalat på rugbrøds crouton

Hvide & grønne asparges m/ sauce mousseline & håndpillede rejer (sæson)

Haricot verts (bønner) svøbt i bacon

Hjemmelavede fiskefrikadeller m/ rødløgscreme

Vitello tonnato (tynde skiver af kalvekød) m/ tuncreme

Små tærter m/ Gruyere ost

Små ciabatta sandwich m/ tomat, Mozzarella & basilikum

Ost

Gateau Marzel chokolade mousse kage

Rabarbertærte m/ kokos

Jordbær dyppet i mørk chokolade

Rabarber Trifli med letpisket fløde

5 retter kr. 295 pr. person

Ekstra ret kr. 35 pr. person

Drikkevarer bestilles og afregnes efter forbrug

