

BRYLLUPSARRANGEMENT

9 TIMER

Velkomst, 1 glas Crémant

4 retters selskabsmiddag – vælges fra sæsonkort

Hovedretsbuffet (tillæg kr. 100)

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

Kaffe og te 1 Cognac eller likør 2 cl. samt chokolade

Natmad: Vælges fra sæsonkort

Bar med øl, sodavand og husets vin

Kr. 1.495,- pr. person

Bar med øl, sodavand, husets vin og spiritus

Kr. 1.595,- pr. person

Cocktails kan tilkøbes for kr. 95 pr person

Børn u. 11 kr. 995

Vi tilbyder mulighed for vielse på terrassen efterfuldt af reception inden middagen

Rådgivning: Vi tilbyder naturligvis personlig, professionel og gratis bryllupsrådgiver hele vejen igennem og har samarbejde med eksterne partnere der kan levere alt lige fra kørsel, bryllupskage til musik



*Priserne er inkl. opdækning m. hvide duge, blomster & lys
Arrangementer kan forlænges for kr. 100 pr. gæst pr. påbegyndte time inkl. drikkevarer*

SELSKABSMENU

FORRETTER

Røget laks m/ citroncreme, fennikel, granatæbler, jordskokkechips & dild

Tapas af pango reje, røget laks & Serrano-skinke

Varm røget laks med urtecreme, edamame bønner & marinerede rødæg

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

MELLEMRETTER

Stegte kammuslinger m/ blomkålscreme & jordskokke chips

Serrano-skinke m/ parmesan & blandede oliven

Champagne Granité m/ citronmelisse

Jordkokkesuppe m/ Creme fraiche

HOVEDRETTER

Skindstegt kulmule serveret med krydderurte risotto

Ovnstegt laks med årtidens grønt & hummersauce. Inklusive valgfri kartoffel

Provence stegt Unghanebryst m/ små kartofler, årtidens garniture & skysauce

Langtidsstegt kalvefilet m/ persille pesto, årtidens garniture, svampesauce samt valgfri kartoffel

Oksemørbrad m/ årtidens garniture, valgfri sauce & kartoffel (kr. 50 i tillæg)

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

Serveres anrettet på tallerken

DESSERTER

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

Rabarber trifli med knas og let pisket fløde

Lime Cheese cake med mango

2 slags is med marengs & friske bær

