

FROKOST

5 TIMER

Velkomst, 1 glas Crémant

3 retters selskabsmenu
eller

Klassisk frokost (8 retter serveret)
eller

Frokost Hovedretsbuffet (tillæg kr. 100)

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

Kaffe/te ad libitum

(Avec kan tilbydes efter forbrug)

Pris: kr. 895 pr. person

Børn u. 11 år: kr. 495



FROKOST

6 TIMER

Velkomst, 1 glas Crémant

3 retters selskabsmenu
eller

Klassisk frokost (8 retter serveret)
eller

Frokost Hovedretsbuffet (tillæg kr. 100)

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

Kaffe/te ad libitum

(Avec kan tilbydes efter forbrug)

Pris: kr. 995 pr. person

Børn u. 11 år: kr. 595



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

SELSKABSMENU

FORRETTER

- Tapas af pango reje, varm 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

MELLEMRETTER

- Stegte kammuslinger m/ blomkålscreme & jordkokke 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 garniture & 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

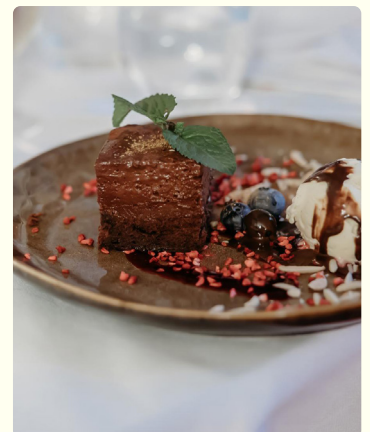
Vælg mellem følgende kartofler:

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



SELSKABSMENU

FROKOST

8 RETTER KLASSISK FROKOST

Serveres på bordene i skåle/fade á 3 omgange

1. SERVERING:

2 slags hjemmelavet sild m/ rå løg & kapers
Varm røget laks m/ fennikel, granatæbler, jordkokkechips & dild
Pandestegt rødspættefilet m/ citron og hjemmelavet remoulade
Hertil hjemmebagt rug- & franskbrød, smør & fedt

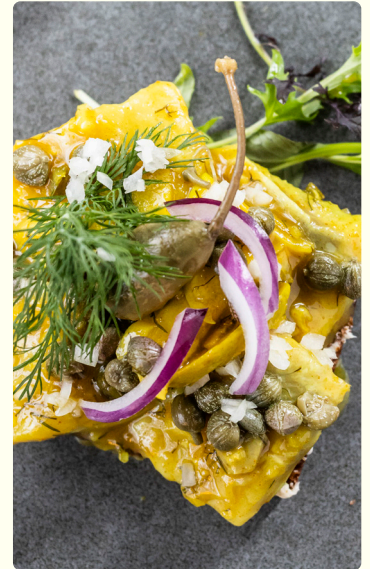
2. SERVERING:

Hjemmelavet hønsesalat m/ svampe & bacon
Mørbradbøf a la creme m/ bacon & purløg
Frikadeller eller flæskesteg m/ hjemmelavet rødkål & syltede agurker
Hertil hjemmebagt rug- & franskbrød & smør

3. SERVERING:

(serveres på buffet)

2 slags gode oste m/ hjemmelavet tilbehør
Hertil hjemmebagt rug- & franskbrød & smør
Chokolade mousse kage m/ friske bær



Samme menu vælges til hele selskabet - der tages forbehold for mindre justeringer i menuen jvf. sæsonens råvarer

SELSKABSMENU

HOVEDRETSBUFFET

Serveret forret - hovedretsbuffet - serveret dessert

FORRETTER

Der vælges én forret til hele selskabet

- Tapas af pango reje, varm røget laks & Serrano-skinke
- Varm røget laks med urtecreme, edamame bønner & marinerede rødløg
- 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

HOVEDRETSBUFFET

Opstillet buffet

- Langtidsstegt kalvefilet m/ persille pesto & Rösti kartofler
- Provence stegt Unghanebryst m/ små kartofler, forårsgrønt & skysauce
- 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

DESSERTER

Der vælges én dessert til hele selskabet

- 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



Samme menu vælges til hele selskabet - der tages forbehold for mindre justeringer i menuen jvf. sæsonens råvarer