



## ***Bryllups Menu***

### Velkomst:

*Et glas bobler serveret, med fyldte Pani puri kugler*

### Forret:

*Skindstegt hvid fisk med let sauterede grøntsager med skilt sauce*

*Hjemmebagt brød samt økologisk smør*

### Hovedret:

*Helstegt filet af økologisk dansk kødkvæg serveret med cremet puré,  
årstidens grønt, pommes anna og portvinssauce*

### Dessert:

*Brownie med frisk sorbet, bær og krystalliseret chokolade*

### Kaffe/The:

*Serveres med kransekage*

### Natmad:

*Pølser fra Bertel x Museth, kombineret med Unikas gode oste*

*Hertil sylt, hjemmebagt brød samt knækbrød*

### Drikkevarer:

*Øl, vand og økologiske vine ad libitum under middagen*

**1.320,- pr. kuvert**

*Børn under 12 år halv pris på menuen*

## ***Tilvalg***

*Helstegt mørbrad af økologisk dansk kvæg i stedet for helstegt filet af dansk økologisk dansk kvæg*

**65,- pr. kuvert**

*Priser er gældende ved min. 20 personer*

*Tillæg v. færre end 20 personer:*

*10 – 14 personer 60,- pr. person*

*15 – 19 personer 40,- pr. person*