

SELSKABSMENU NR. 1

VELKOMSTDRINK

KIRR

FORETTER

TARTELETTER

høns – asparges

AUGUSTUSSKINKE

asparges – pesto

REJECOCKTAIL

HOVEDRETTER

GAMMELDAGS OKSESTEG

skysauce – glaserede perleløg – tyttebær – agurkesalat – årstidens grønt – hvide kartofler

BACONSVØBT KALKUNBRYST

paprikasauce – årstidens grønt – små ristede kartofler

KALVESTEG STEGT SOM VILDT

vildtsauce – årstidens grønt – brune og hvide kartofler – tyttebærsyltetøj – waldorfsalat – agurkesalat

DESSERTER

BAILEYCHEESECAKE

kaffecreme

ÆBLEMARCIPANKAGE

vaniljeis – coulis

KRYB I LY ISLAGKAGE

inkl. husets vine, øl, vand ad libitum under middagen, kaffe & kransekage

DKK 645 PR. PERSON

børn under 12 år halv pris på menuen.

SELSKABSMENU NR. 2

VELKOMSTDRINK

CAVA

FORETTER

VARMRØGET LAKS

sprød salat – rygeostcreme

RØDSPÆTTE-LAKSEROULADE

rejer – dildcreme

RØGET SVINEMØRBRAD

sprød salat – hybenkompot – balsamicoglace

HOVEDRETTER

KALVECULOTTE

røget svampesauce – årstidens grønt – timianstegte kartofler

HELSTEGT OKSEFILET

whiskysauce – årstidens grønt – små ristede kartofler

UNGHANEBRYST

krydderurtesauce – årstidens grønt – kartoffelgratin

DESSERTER

BROWNIE

daimis

GATEAU MARCEL

solbærsorbet – coulis

NØDDEKURV

is – chokoladesauce

inkl. husets vine, øl, vand ad libitum under middagen, kaffe & kransekage

DKK 695 PR. PERSON

børn under 12 år halv pris på menuen.

SELSKABSMENU NR. 3

VELKOMSTDRINK

KIRR ROYALE

FORETTER

RØGET DYREKØLLE

sprød salat – syltede brombær

OVNBAGT LAKS

vilde ris – urter – safransauce

FISKETALLERKEN

varmrøget laks – kold dampet rødtungefilet – rejer – citronfløde

HOVEDRETTER

OKSEMØRBRAD

kraftig rødvinsauce – årstidens grønt – pommes anna

KALVEFILET

hummersauce – cognacflamberede krebsehaler – årstidens grønt – pommes rösti

KRONHJORT

druesauce – tyttebær – årstidens grønt – honningristede kartofler

DESSERTER

KASTANJEKAGE

hindbærsorbet – coulis

DESSERTTALLERKEN

brownie – nougatroulade – vaniljeis – æblesorbet

inkl. husets vine, øl, vand ad libitum under middagen, kaffe & kransekage

DKK 745 PR. PERSON

børn under 12 år halv pris på menuen.

GOURMETMENU

VELKOMSTDRINK

CREMENT 'D LORE

MENU

HUMMER PÅ LEJE AF PORRE

beurre blanc

BLINIS

lakserogn (stenbiderrogn i sæson) – citronfløde

HAVTORNORBET

KALVEMØRBRAD

morkelsauce – årstidens grønt – pommes anna

GAMMEL KNAS & HØGELUNDGAARD FRA UNIKA

sylt – ristet rugbrød

HONNING-CHOKOLADEKAGE

solbærsorbet – kiwicoulis

Hertil Chardonnay, Ripasso, Ruby port, øl og vand under hele arrangementet.

Kaffe el. the m/ kransekage og én Cognac/Bailey

NATMAD

Pålægsbræt: Roastbeef, leverpostej, saltkød, rullepølse, salami og skinke.

DKK 1.348 PR. PERSON

børn under 12 år halv pris på menuen.

SELSKABSMENUER TILKØB

NATMAD

LAV SELV HOTDOGS

røde pølser – klassisk tilbehør

FRIKADELLER

kold kartoffelsalat

LEGERET ASPARGESSUPPE

kødboller

CROISSANT

hønsesalat – skinkesalat – rejesalat

DKK 78 PR. PERSON

DRIKKEVARER

Huset vine, øl, vand under resten af festen

DKK 150 PR. PERSON