

SELSKABSMENUER

VI TILPASSER RETTERNE EFTER JERES ØNSKER

Disse eksempler er til inspiration. Vi er altid imødekommende over for andre ønsker.

Ring på tel. 3840 8000



- 1 Svinerillette med blomkålscreme, syltede svampe og ærteskud
- 2 Hjemmerøget laks med peberrodscreme, syltede rødløg, æble, sprød rug og urtesalat
- 3 Carpaccio af okse med ærtecreme, parmesanchips, bagt tomat og friséesalat
- 4 Jordskokkecreme med sprød pancetta, purløgsolie, spidskål og urter
- 5 Marinerede tigerrejer og kammuslinger med æblekompot, rodfrugtchips og små urter
- 6 Oksehalesuppe med plukket okse, rodfrugter i brunoise samt purløg
- 7 Hjemmerøget andebryst med sprødt skind, puré af søde kartofler, skorzonærødder og urter
- 8 Årstidens fisk med garniture efter sæson

Min. 20 kuverter

HOVEDRETTER

Her mikser I selv kød, kartoffel og sauce. Vælg ud fra nedenstående.

KØD OKSE | KALV | SVIN | LAM | FJERKRÆ



- Oksefilet,
- Okseculotte
- Braiseret oksetykkam
- Oksespidsbryst
- Oksemørbrad (tillæg)



- Kalveculotte
- Sprængt kalvespidsbryst
- Braiseret kalvekæbe
- Kalvefilet
- Kalvemørbrad (tillæg)



- Svinebryst
- Svinemørbrad
- Svinekæber
- Svinefilet
- Braiseret spoleben



- Lammeskank
- Lammeculotte
- Lammekrone



- Unghanebryst
- Andebryst
- Farseret poussin

KARTOFFEL

- Pommes anna
- Pommes rissollées
- Pommes duchesse
- Smørstegte kartofler
- Pommes rösti
- Kartoffel fondant
- Rustik mos
- Kartoffelpuré
- Nye kartofler



SAUCE

- Timiansauce
- Rødvinsauce
- Portvinsauce
- Peberrodssauce
- Mild pebersauce
- Lys urtesauce
- Glace
- Skysauce
- Pimentsauce



TIL ALLE HOVEDRETTER
SERVERES 3 SLAGS AF
SÆSONENS GARNITURE

DESSERTER



- 1 Fragilité med chokoladeganache, karamelliserede hasselnødder, solbærsorbet og pistacie crumble
- 2 Creme brûlée med frugtkompot og vaniljeparfait
- 3 Gateau Marcel med mango ganache, karamelis og sprød nøddebrud
- 4 Citronfromage med hvid chokolade crumble, marengs og bagt marzipan
- 5 Blondie med limecreme og jordbærsorbet
- 6 Brownie med chokoladeganache og hindbærsorbet
- 7 Frozen lime cheesecake med bærkompot og sprødt
- 8 Trifli af årstidens frugt med mascarponecreme og crumble

DEN LILLE EKSTRA TIL DINE GÆSTER



GANERENSER

- Champagnesorbet
- Granatæble shot
- Æblegranité



NATMAD

- Pølse/oste bord
- Hotdogbuffet
- Suppe med brød
- Flækestegssandwich
- Trekantsandwich

