

Festmenu 398,-

Forretter

- 1 Blinis med stegte tigerrejer, mangoc ceviche, mild chilimayo og kørvel
- 2 Blinis med røget laks, flødeost, råmarinerede kinaradise og kørvel
- 3 Honningbagt laks med sauce tartare, marinerede æbletern og krydderurter
- 4 Fiskefilet med grov remoulade og citron
- 5 Hønsesalat med frisk ananas, salat og bacon
- 6 Tarteletter med høns i asparges

Hovedretter

- 1 Grillet kyllingebryst med hvidløg og krydderurter
- 2 Marineret kamfilet af gris med rosmarin og salvie.
- 3 BBQ-marineret svinemørbrad
- 4 Langtidsstegt oksefilet med krydderurter
- 5 Klassiske frikadeller

Saucer:

- 1 Svampesauce
- 2 Rødvinsauce
- 3 Pebersauce
- 4 Bearnaise sauce
- 5 Whiskysauce

Salater:

- 1 Tomatsalat med farvede cherrytomater, mozzarella og urter
- 2 Årstidens salat efter køkkenets valg
- 3 Kålsalat med æble, valnødder, druer og granatæble
- 4 Broccolisalat
- 5 Pastasalat med kylling, parmesan og pesto

Kartofler:

- 1 Græske kartofler
- 2 Smørstegte kartofler med dild og timian
- 3 Klassiske flødekartofler
- 4 Klassisk cremet kartoffelsalat

Flutes: Med hvidløgssmør og almindeligt smør

Desserter

- 1 Iskage med ribsparfait og hasselnøddebund
- 2 Jordbærsuppe med hjemmelavet vaniljeis og minikys
- 3 Rabarbertrifli på amerikanske pandekager med chantillycreme og makroner

Vælg

2 forretter, 2 hovedretter, 2 kartofler, 2 salat, 1 sovs, 1 dessert

Tilkøb af ekstra hovedret kr. 39, pr. pers. og sauce kr. 19,- pr. pers.

Borddækning, servietter, blomster m.m. er med i prisen.

Pris kr. 398,- pr. kuvert, halv pris for børn fra 3 til og med 10 år.

