

3 RETTERS MENUER

Minimum 10 personer

(Der tilbydes ikke speciel børnepris – Se evt. børnemenu u/12 år)

Menu nr. 1 á kr. 349,00

Forret:

Tarteletter

med høns i asparges

Hovedret:

Urtebrasieret Kalvefilet

Med spæde gulerødder, sukkerærter, nye timian og rosmarin stege kartofler, med mild svampesauce

Dessert:

Nøddekurv

med vaniljeis og hindbærcoulis

Menu nr. 2 á kr. 399,00

Forret:

Carpaccio af røget tun

m/kokosbalsamico, sprøde kelp nudler grønsager vendt i furikake chili, brød og smør

Hovedret:

Medaljon af oksefilet

med ristede svampe vendt med babyspinat, pommes rissollées og bearnaisesauce

Dessert:

Rabarbertriffli

med flødeskum

Menu nr. 3 á kr. 449,00

Forret:

Hjemmerøget laks

*med ærteskud, rød piment- og agurke-
creme, brød og smør*

Hovedret:

Helstegt, rødvinsmarineret filet af sommerbuk

*serveret med selleripuré, syltede gulerødder, østershatte, ristede hasselnødder og blåbær,
Hertil pommes Anna og rødvinssauce*

Dessert:

Chokolademousse

med flødeskum og jordbær

SAMMENSÆT DERES EGEN FESTMENU

Minimum 10 personer

3 retter 399,00 - 4 retter 469,00

(Der tilbydes ikke speciel børnepris – Se evt. børnemenu u/12 år)

Forretter:

Pocheret torsk:

med kørvelcreme og friterede jordskokker, brød og smør

Rørt Tatar

Rørt med capers, sennep og cognac. Serveret med æggeblomme og ristet rugbrød

Hovedretter:

Rosastegt kalvecoulotte

Med ristet sommerkål, timian, svampe sauté, fondant kartoffel og mild pebersauce

Helstegt oksetyksteg.

Med sauté af sommergrønt, pommes rissollées og bearnaisesauce

Entrecôte bearnaise

med nye kartofler, blomkålspuré, cherrytomat og forårsløg

Oste tallerken:

Et udvalg af oste fra Thise Mejeri

3 forskellige oste serveret med bornholmske rugkiks

Desserter:

Rabarbertriffli

med flødeskum

Chokolademousse

Med flødeskum og bærpynt

Fru Petersens hjemmelavede Citronfromage

serveret med revet chokolade og flødeskum

NATMAD

(Der afregnes samme antal, som tilstedeværende fra start)

Asparges suppe kr. 99,- pr. person
m/nordisk landbrød

Pølsebord. kr. 119,- pr. person
2 gode spegepølser, rullepølse samt leverpostej og saltkød, brød og smør

Oste bord kr. 129,- pr. person
4 udvalgte gode oste fra Thise Mejeri med kiks, brød og smør

"Pøsevogn" kr. 119,- pr. person
3 slags pølser, brød og diverse garniture

DRIKKEVAREPAKKER

Vinarrangement
kr. 259,- pr. person

*1 glas velkomst drink
Husets franske hvidvin ad libitum
Husets franske rødvin ad libitum
1 glas dessertvin*

Efterfølgende fri "blød" bar i 4 timer
kr. 259,- pr. person

*Bestående af husets rød- og hvidvin, Carlsberg fadøl og sodavand/kildevand
(forudsætter forudgående vinarrangement)*

*Ønskes hertil et udvalg af husets spiritus, afregnes disse pr. hele flaske **kr. 700,-***

Fri "blød" bar i 4 timer
kr. 399,- pr. person

*Bestående af husets rød- og hvidvin, Carlsberg fadøl og sodavand/kildevand
(Kan forlænges - merpris pr. time **kr. 100,-**)*

*Ønskes hertil et udvalg af husets spiritus, afregnes disse pr. hele flaske **kr. 700,-***

Selskabskort

Mousserende vin

Crémant d'Alsace CalixteCave Vinicole Hunawilrr, Alsace, Frankrig 329,-

Hvidvine

Chardonnay Buitenverwachting Constantia, Sydafrika 329,-

Chablis Le Classique, Pascal Bouchard, Chablis, Frankrig 379,-

Riesling Trocken Fritz Haag, Mosel, Tyskland 329,-

Grüner Veltliner Von Eckhofl Ecker Wagram, Østrig 319,-

Rødvine

Valpolicella Ripasso Superiore Ca' Vendri, Veneto Italien 349,-

Chianti Colli Senesi Silvio Nardi Toscan Italien 329,-

Pinot Noir Sebastiani, Sonoma Valley Californien 399,-

Crianza Sierra Cantabria Rioja, Spanien 299,-