

### **3 RETTERS MENUER**

***Minimum 15 personer***

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

#### **Menu nr. 1 á kr. 389,-**

*Forret:*

***Tarteletter***

*med høns i asparges*

*Hovedret:*

***Urtebraiseret Kalvefilet***

*Med spæde gulerødder, sukkerærter, gourmetkartofler stegt med timian og rosmarin,  
Hertil mild svampesauce*

*Dessert:*

***Nøddekurv***

*med vaniljeis og hindbærcoulis*

#### **Menu nr. 2 á kr. 449,-**

*Forret:*

***Carpaccio af røget tun***

*m/ gulerod- og rødbede-crudité, sprød salat og vinaigrette, brød og smør*

*Hovedret:*

***Medaljon af oksefilet***

*med ristede svampe vendt med babyspinat, nye sauterede gourmetkartofler og bearnaisesauce*

*Dessert:*

***Rabarbertriffl***

*med flødeskum*

#### **Menu nr. 3 á kr. 469,-**

*Forret:*

***Hjemmerøget laks***

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

*Hovedret:*

***Helstegt, rødvinssmarineret filet af sommerbuk*** *(Maj, juni & Juli)*

*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 15 personer**

**3 retter 469,- 4 retter 499,-**

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

### **Forretter:**

#### ***Pocheret torsk:***

*Med kørvelcreme og friterede jordskokker, brød og smør*

#### ***Røget Kulmule***

*Med saltede stikkelsbær, friskost, agurk og mynte, brød og smør*

#### ***Rørt Tatar***

*Rørt med piquillo, løg, purløg, chiliolie og kartoffelchips*

*Serveret med æggeblomme og ristet rugbrødscrouton*

### **Hovedretter:**

#### ***Stegt slethvar***

*Med sauteret løg, nye danske kartofler, morkler, hønsesky og brunet smør*

#### ***Rosastegt kalvecoulotte***

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

#### ***Helstegt oksetyksteg.***

*Med sauteret sommergrønt, pommes rissollées og bearnaisesauce*

#### ***Entrecôte bearnaise***

*Med pommes frites, blomkålspuré, cherrytomat og forårsløg*

### **Oste tallerken:**

#### ***Et udvalg af oste fra Thise Mejeri***

*3 forskellige oste serveret med bornholmske rugkiks*

### **Desserter:**

#### ***Rabarbertriffl***

*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*

**"Pølsevogn" 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,-***

## Vine til selskaber

*Vi har i samarbejde med Sigurd Müller Vinhandel sammensat et udvalg af vine specielt til selskaber – og til en fornuftig pris...*

### **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 Wagrarn, 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,-