

3 RETTERS MENUER

(Minimum 25 personer)

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

Menu 1 - kr. 429,-

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 2 - kr. 499,-

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

Rabarbertriffli

med flødeskum

Menu 3 - kr. 529,-

Forret

Hjemmerøget laks

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

Hovedret

Helstegt, rødvinmarineret 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 25 personer)

3 retter 499,- 4 retter 549,-

(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 kalvefilet

Med ristet sommerkål, timian, svampe sauté, fondant kartoffel og sauce délicieuse

Helstegt oksetyksteg.

Med sauteret sommergrønt, gourmetkartofler og pebersauce

Entrecôte bearnaise

Med nye kartofler vendt i krydderurter, 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)

Kartoffel/Porre-suppe kr. 99,- pr. person

m/sprød bacon a part samt brød og smør

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

DRIKKEVAREPAKKE

Fri "blød" bar i 4 timer – min. 15 personer

kr. 449,- pr. person

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

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

***Der kan ikke ændres på pakkens indhold. I stedet afregnes efter forbrug.
Drikkevarepakken bestilles til alle i selskabet.***

Vintilbud 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 Calixte Cave Vinicole Hunawilrr, Alsace, Frankrig – kr. 329,-

Hvidvine

Chardonnay Buitenverwaching Constantia, Sydafrika – kr. 329,-

Chablis Le Classique, Pascal Bouchard, Chablis, Frankrig – kr. 649,-

Riesling Trocken Fritz Haag, Mosel, Tyskland – kr. 375,-

Grüner Veltliner Von Eckhofl Ecker Wagrarn, Østrig – kr. 339,-

Rødvine

Valpolicella Ripasso Superiore Ca' Vendri, Veneto Italien – kr. 369,-

Chianti Colli Senesi Silvio Nardi Toscana Italien – kr. 349,-

Pinot Noir Sebastiani, Sonoma Valley Californien – kr. 449,-

Crianza Sierra Cantabria Rioja, Spanien – kr. 349,-

*M. J. Petersens
familiehøve*