

3 RETTERS MENUER

Minimum 10 personer

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

Menu nr. 1 á kr. 329,00

Forret:

Tarteletter

med høns i asparges

Hovedret:

Helstegt svinekam

med brune og hvide kartofler samt rødkål og surt

Dessert:

Gammeldags æblekage

med flødeskum og ribsgelé

Menu nr. 2 á kr. 369,00

Forret:

Carpaccio af røget tun

med fennikel- og gulerods-crudité. Hertil pesto med ristede pinjekerner, brød og smør

Hovedret:

Medaljon af oksefilet

med ristede svampe vendt med babyspinat, pommes rissollées og bearnaisesauce

Dessert:

Rabarbertriffl

med flødeskum

Menu nr. 3 á kr. 399,00

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:

Grand Cru Chokolade fondant

med friske jordbær og vaniljeis

SAMMENSÆT DERES EGEN FESTMENU

Minimum 10 personer

3 retter 369,00 - 4 retter 449,00

(Der tilbydes ikke speciel børnepris – Se evt. børnemenue 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:

Rabarbertriffl

med flødeskum

Fragilitékage

lagt sammen med skovbærcreme

Fru Petersens hjemmelavede Citronfromage

serveret med revet chokolade og flødeskum

Gateau Marcel

serveret med hindbærcoulis

NATMAD

(Der afregnes samme antal, som tilstedeværende fra start)

Asparges suppe kr. 75,- pr. person
m/nordisk landbrød

Pølsebord. kr. 109,- pr. person
2 gode spegepølser, rullepølse samt leverpostej og saltkød, brød og smør

Oste bord kr. 99,- pr. person
4 udvalgte gode oste fra Thise Mejeri med kiks, brød og smør

"Pølsevogn" kr. 99,- pr. person
3 slags pølser, brød og diverse garniture

DRIKKEVAREPAKKER

Vinarrangement
kr. 249,- 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. 249,- 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,-***