

# Selskabsmenu

Menuen eller sommerbuffeten er fra 12 personer og opefter. Menuen som vælges, skal være den samme til hele selskabet. Børn og gæster med kostrestriktioner er naturligvis undtaget. Kunne du tænke dig noget som ikke er på menuen, må du endelig kontakte os for muligheder og pris.

For en tre-retters menu vælges der en forret, hovedret og dessert til hele selskabet. Alle forretter serveres med brød og smør.

## Februar/Marts/April

### Forretter

Carpaccio af færøsk laks – lime - fennikel – peberrodscrème – agurk - rugbrødstuiles

Jomfruhummerbisque - jomfruhummersoufflé - friske krydderurter

### Hovedretter

Dansk kalv på to måder

Helstegt filet - braiseret spidsbryst - selleripuré - saltbagt selleri - små kartofler - timiansauce

Dampet torsk  
urter á la nage - små kartofler

### Desserter

Gâteau Marcel  
Vaniljeis - rabarberkompot

Rabarber trifli - mazarinkage - rabarbersorbet

# Maj/Juni/Juli

## Forretter

Kold røget laks - lime – fennikel - peberrodscrème – agurk - rugbrødstuiles

Pocherede grønne asparges - æggevinaigrette – krydderurter salat - håndpillede rejer

## Hovderetter

Langtidsstegt kalvefilet - brændt sommerløg - sæsonens grøntsage - nye danske kartofler  
rødvinsauce

Bagt torskeryg – krydderurter – fennikel – blåmuslinger - cremet sauce

## Dessert

Marinerede danske bær – vaniljeis - ruby chokolade

Gâteau Marcel – hindbærsorbet – hvid chokolade

# August/September

## Forretter

Kold røget laks – lime - fennikel – peberrodscrème – agurk - rugbrødstuiles

Cremet Grønærtesuppe – farseret skærising – krydderurter

## Hovderetter

Langtidsstegt kalvefilet – persillerødder puré - stegte persillerødder – små kartofler – rødvinsauce

Farseret vagtel – sensommer svampe – bagte skalotteløg - estragonsauce

## Dessert

Arme ridder – sensommer bær - vaniljeis

Gâteau Marcel – hindbærsorbet – hvid chokolade

# Oktober/November

## Forretter

Carpaccio af færøsk laks – lime - fennikel – peberrodscrème – agurk - rugbrødstuiles

Cremet jordskokkesuppe – kammusling soufflé – jordstokkechips

## Hovderetter

Langtidsstegt kalvefilet – persillerødder puré – stegte persillerødder – små kartofler – rødvinsauce

Farseret vagtel – sensommer svampe – bagte skalotteløg - estragonsauce

## Dessert

Æble Tatin – vaniljeis - mandler

Gâteau Marcel - solbærris - hvid chokolade

# Sommerbuffet

Fra april til september

Serveres i tre omgange

Pocheret grønne asparges - æggevinaigrette – håndpillet rejer  
Burrata med langtidsbagte tomater og grillet aubergine  
Lakserillette - fennikel - rugbrødstuiles

Oksecuvette – koriander - lime – chili  
Grønne bønner – balsamico – feta – endivies salat – krydderurter  
Perlebyg ”otto” med forårs spæde grøntsager – salvie – hø ost  
Små salater – ærter – radiser – vendt i sennepsvinaigrette

Panna cotta med hvid chokolade  
Rabarber trifli  
mazarin kage