

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

Hovderetter

Langtidsstegt kalvefilet - brændt sommerløg - hvide asparges - 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
Blåmuslinger i cremet muslingesuppe

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