

Selskabsmenu

Menuen 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. Der vælges en forret, hovedret og dessert til hele selskabet. Alle forretter serveres med brød og smør.

Juni/Juli

Forretter

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

Pocherede grønne asparges - æggevineigrette – krydderurter salat

Gazpacho med håndpilede rejer – bladselleri – tomat - grøn olie

Hovderetter

Langtidsstegt kalvefilet - brændt sommerløg - hvide asparges - nye danske kartofler
rødvinsauce

Bagt torskeryg – krydderurter – fennikel – blåmuslinger - cremet sauce

Dessert

Marineret danske bær – vaniljeis - ruby chokolade

Gâteau Marcel – hindbærsorbet – hvid chokolade

August/September

Forretter

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

Cremet Grønærtessuppe – 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 - syltede kirsebær - kirsebærsorbet