

# 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.

For sommerbuffeten, serveres det hele og i tre omgange - den kan du læse nederst.

## Juni/Juli

### Forretter

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

Pocherede grønne asparges - æggevinegrette – 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

Marinerede 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

# Sommerbuffet

Serveres i tre omgange

Pocheret grønne asparges - æggevinegrette – håndpillet rejer  
Burrata med langtidsbagte tomater og grillet aubergine  
Blåmuslinger i cremet muslingesuppe

Oksefilet – koriander - lime – chili  
Grønne bønner – balsamico – feta – endivies salat – krydderurter  
Perlebyg ”otto” med forårs spæde grøntsager – salvie – høst  
Små salater – ærter – radiser – vendt i sennepsvinegrette

Panna cotta med hvid chokolade  
Rabarber trifli  
mazarin kage  
rabarbersorbet