

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:

Urtebraiseret Kalvefilet

med spæde gulerødder, sukkerærter, nye timian og rosmarin stegte kartofler, med mild svampesauce

Dessert:

Nøddekurv

med vaniljeis og hindbærcoulis

Menu nr. 2 á kr. 369,00

Forret:

Carpaccio af røget tun

med kokosbalsamico, sprøde kelp nudler, grønsager vendt i furikake chili, 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. 429,00

Forret:

Hjemmerøget laks

med ærteskud, malt og peberrods-creme, brød og smør

Hovedret:

Helstegt, rødvinsmarineret filet af sommerbuk

*serveret med selleripuré, syltede gulerødder, bøgehatte, ristede hasselnødder og blåbær,
Hertil pommes Anna og rødvinssauce*

Dessert:

Chokoldemousse

med flødeskum og jordbær

SAMMENSÆT DERES EGEN FESTMENU

Minimum 10 personer

3 retter 369,00 - 4 retter 459,00

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

Forretter:

Pocheret torsk:

med purløgscreme og friterede capers, brød og smør

Rørt Tatar

Rørt med capers, sennep og cognac. Serveret med æggeblomme og ristet rugbrød

Hovedretter:

Rosastegt kalvecoulotte

ristet sommerkål med bacon og timian, svampe soufflé, sprød kartoffel og mild pebersauce

Helstegt oksetyksteg.

Med bagte rodfrugter, pommes rissollées og bearnaisesauce

Entrecôte bearnaise

med nye kartofler, blomkålspuré, cherrytomat og forårsløg

Krydderurtefarseret perlehønebryst

med confiteret tomat, selleripuré, ristede kartofler og timian jus

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 hjemmelavet citronfromage

med flødeskum og revet chokolade

Ønsker i at sammensætte Deres egen favorit menu. Tag en snak med vores køkkenchef

NATMAD

(Der afregnes samme antal, som tilstedeværende fra start)

Asparges suppe kr. 99,- pr. person

m/nordisk landbrød

Pølsebord. kr. 109,- pr. person

2 gode spegepølser, rullepølse samt leverpostej og saltkød, brød og smør

Oste bord kr. 109,- 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,-***