



FESTMENU

FORRETTER

- 2 stk. tarteletter med høns i asparges, pyntet med tomat og friskhakkede persille 60,-
- Rejecocktail med hjemmelavet dressing.....70,-
- Tunmousse, pyntet med rejer på bund af pluksalat, hertil hjemmelavet dilledressing70,-
- Røget laks med grønne asparges, anrettet med pluksalat og flødestuvet spinat 90,-
- Lakseroulade, toppet med fennikelsalat på bund af sprød salat, hertil sauce verte 80,-
- Carpaccio af okse med basilikumpesto, toppet med pluksalat og reven parmesan 80,-
- Kold fiskepipette med souffléfars af laks på bund af sprød salat, hertil urtedressing70,-
- Fisketallerken med 5 slags fisk og skaldyr, tilberedt og anrettet på forskellige måder 105,-
- Røget okseinderlår med oliventapenade, syltede rødløg og sprød salat 80,-
- VELKOMSTDRINK..... 35,-

HOVEDRETTER

- Helstegt oksefilet med stegte kartofler, hertil årstidens grøntsager, serveret med rødvins- eller pebersauce.....205,-
- Dyrekølle med sauté af rødløg og svampe, hertil pommes duchesse og vildtsauce, serveret med tranebærkompot og bønner svøbt i bacon245,-
- Kalvefilet stegt som vildt med hvide og brunede kartofler og vildtsauce, hertil waldorfsalat, serveret med surt/sødt205,-
- Helstegt kalvefilet med pommes rissoles, hertil portvinssauce, serveret med årstidens grøntsager205,-
- Gammeldags oksesteg med glaserede perleløg, hvide kartofler, skysauce eller peberrodssauce, hertil årstidens grøntsager, serveret med surt/sødt..... 180,-
- Helstegt oksemørbrad med grøntsagsoufflé og sauté af årstidens grøntsager. Smørstegte kartofler med krydderurter, serveret med rødvinsauce.....245,-
- Flæskesteg med hvide og brunede kartofler, hertil skysauce, serveret med rødkål og surt 180,-
- Farseret kalkun med pommes rissoles, hertil årstidens grøntsager og paprikasauce..... 180,-
- Farseret svinemørbrad med små ovnstegte kartofler, hertil årstidens grøntsager serveret med svampesauce 190,-

Minimum 25 personer



DESSERTER

- Citronfromage 65,-
- Crème bruleé med vaniljeis og skovbær 70,-
- Chokoladecake med vaniljeis og råmarinerede bær..... 70,-
- Fløderand, serveret med frugtcocktail og chokoladeslør, hertil karamelsauce..... 65,-
- Isroulade med vanilje-, jordbær- og chokoladeis, rullet i marcipan, anrettet på bund af coulis, serveret med frisk frugt 90,-
- Islagkage på kagebund, pyntet med flødeskum, frisk frugt og chokolade..... 70,-
- Nøddekurv med 3 slags is på bund af puré, pyntet med frisk frugt og flødeskum..... 80,-
- Desserttallerken med variation af kage, is, sprødt og sødt..... 105,-

NATMAD

- Karrysuppe med ris og kylling..... 65,-
- Hjemmelavet oksekødssuppe med kød- og melboller 65,-
- Aspargessuppe med kødboller..... 65,-
- Porre/kartoffelsuppe med bacondrys 65,-
- Oste- og pølsebord, serveret med diverse tilbehør, hertil kiks og lækre varianter af brød 110,-
- Pølsebord med lun leverpostej, serveret med diverse tilbehør og brød 95,-
- Hotdogs med røde, kogte pølser og tilbehør 60,-
- Saml-selv-sandwich med skinke, ost, kylling, bacon, salat og grønt..... 65,-
- Lune frikadeller med kartoffelsalat 75,-

KAGE/KAFFE

- Lagkage 33,-
- Kringle 28,-
- Kransekagekonfekt (3 stk. pr. kuvert)..... 32,-
- Småkager..... 16,-
- Petitfours (3 stk. pr. kuvert) 32,-

- Kaffe og te ad libitum 25,-
- Hjemmebagt bolle med smør 25,-
- Hjemmebagt bolle med pålæg..... 38,-
- Franskrød med ost eller rullepølse..... 28,-

Minimum 25 personer