

# Selskabsmenuer

**629,- PR. PERSON**

**3 RETTERS ELLER KROBUFFET  
INKL. VELKOMSTRINK M/ SALTE SNACKS OG  
DRIKKEVARER AD LIBITUM I 4 TIMER**



# FORRETTER

Dampet laks m/fennikel Crudit   
Spinat, asparges og pesto

Klassisk rejecocktail m/sprøde salater  
Grønne asparges og husets dressing

Ristet torsk m/chilimayo  
Frisse, granatæblekerner, sprødt og skovsyre

Cremet kyllingemousse på Bruchetta  
m/stegte svampe, cornichoner, pink grape og karse

Til alle forretter serveres husets hjemmebagte brød, samt sm r

# HOVEDRETTER

**Kalveculotte stegt som vildt m/skøn vildtsauce**

**Varm bønnesalat m/perleløg og syltede rødløg**

**Råstegte kartofler m/persille**

**Hvidløgsmarineret svinekam m/estragonsvampesauce**

**Varm sauté af selleri, gulerod og rødbede**

**Kartoffelgratin**

**Svinemørbrad m/sennep og skinke samt cremet**

**dijon flødesauce**

**Varm variation af svampe og æbler**

**Rustikke kartofler bagt m/timian**

**Oksefilet, marineret i soya, hvidløg og urter m/husets**

**steaksauce**

**Klassisk fransk ratatouille**

**Kartoffelrösti m/rosmarin og flagesalt**

## Vælg 2 grøntsagelementer til din hovedret

- ❖ Aspargessalat m/grillede asparges, sennepsvinaigrette samt flager af parmesan
  - ❖ Melonsalat m/forårsløg, feta og hakket persille
  - ❖ Mormors salat -hjertesalat m/flødedressing og ribs
  - ❖ Blomkålssalat m/champignon, ærter og hvidløgscreme
  - ❖ Tomatsalat m/rødløg, frisk mozzarella og basilikumcreme
  - ❖ Bagt butternut m/æblekerner, frisk spinat og chiliolie
    - ❖ Svampesaute m/æbler og rosmarin
    - ❖ Bønnesalat m/syltede løg, aioli og parmesan
- ❖ Bagte skalotteløg m/tomatpesto, mozzarella, semidried tomater og basilikum
  - ❖ Ratatouille -fransk grøntsagsret m/tomat og hvidløg
- ❖ Caspachosalat m/tomater, rødløg, selleri, agurk, melon og persilledressing
  - ❖ Klassisk –Tomater, basilikum, oliven, bagte løg, ost og pesto
  - ❖ Bulgursalat m/abrikoser, ristede hasselnødder og mynteolie
  - ❖ Broccolisalat m/løg, solsikkekerner, rosiner og sprød bacon

# DESSERTER/KAGER

**Pavlova, Italiensk marengsbund m/mascarponecreme  
Stikkelbærsylt, friske bær og nøddecrunch**

**Mazarinbund m/passionsmousse  
Passionsorbet, friske bær og sprød tuiles**

**Chokolade Bavarois m/lys og mørk chokolade  
Serveres m/vaniljeis, friske bær og sprød krokant**

**Rabarberdrøm  
Rabarbersylt, rabarbermousse, sirup, crumble, marengs og  
skovsyre**

**Panacotta m/vanilje og appelsin  
Appelsinsalat m/mynte, appelsinsorbet og brændt hvid  
chokolade**

# KROBUFFET

- ❖ Dampet laks m/ blandet salat og dilledressing
- ❖ Æg, rejer, citron og tomat.
- ❖ Fiskefilet m/ remoulade.
- ❖ Tarteletter m/ høns i asparges.
- ❖ Lun leverpostej m/ bacon og champignon.
- ❖ Frikadeller m/ hjemmelavet agurkesalat.
- ❖ Kalvecuvette m/ årstidens grønt.
- ❖ 2 slags blandede salater.
- ❖ Hertil hjemmebagt brød.
- ❖ Ostebræt m/ 2 slags ost.
- ❖ Hindbærlagkage

**Alle retter er lavet med kærlighed, krudt og krydderurter, og serveres Family Style på bordet i fade og skåle eller på buffet.**

# **NATMAD**

**KAN TILKØBES TIL 95,- PR. PERSON**

**Kartoffelsalat, lune frikadeller og surt**

**Minisliders m/høuse-, ægge-eller tunsalat**

**Udvalg af danske pølser og oste m/grønt  
dip, knækbrød og husets brød**

# Ved booking af fest arrangement

- ❖ Festarrangement i 7 timer (senest start fra kl. 17)
- ❖ Inkl. opdækning, blomster og lys
- ❖ Min. pris er 35 kuverter af 629,- pr. person
- ❖ Drikkevarer ad libitum er inkl. i 4 timer (sodavand, øl, vin)

## TILKØB

- ❖ Yderligere lokaleleje 1500,- pr. time
- ❖ Servering efter kl. 24.00 er 950,- pr. time
- ❖ Drikkevarer ad libitum pr. time pr. person 100,-
- ❖ Natmad 95,- pr. person (min. 35 kuverter)
- ❖ Drikkevarer efter forbrug (pr. stk./person)

Sodavand	25,-
Økologisk sodavand	30,-
Øl	30,-
Vin (pr. glas)	49,-
Vin (pr. flaske)	189,-
Spiritus, likør.. 2 cl	45,-
Snaps	35,-
Spiritus (gin, vodka) <small>Flaske</small>	600,-
Kaffe/the	30,-
Kaffe/the + sødt til	50,-
Lagkage	45,-
Chips/nødder	20,-