

Selskabsmenuer

629,- PR. PERSON

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



FORRETTER

Dampet laks m/fennikel Crudité
Spinat, asparges og pesto

Klassisk rejecocktail m/sprøde salater
Grønne asparges og husets dressing

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

Til alle forretter serveres husets hjemmebagte brød, samt smør

HOVEDRETTER

Kalveculotte stegt som vildt m/vildtsauce
Varm bøttesalat m/perleløg og syltede rødløg
Råstegte kartofler m/persille

Kyllingebryst m/stegte svampe og æbler
Rustikke kartofler bagt m/timian

Oksefilet, marineret i urter m/rødvinsauce
Klassisk fransk ratatouille
Ovnstegte kartofler m/rosmarin og flagesalt

Vælg 2 grøntsagselementer 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

❖ Tomatsalat m/rødløg, frisk mozzarella og basilikumcreme

❖ Bønnesalat m/syltede løg, aioli og parmesan

❖ Ratatouille -fransk grønsagsret m/tomat og hvidløg

❖ Bulgursalat m/abrikoser, ristede hasselnødder og mynteolie

❖ Broccolisalat m/løg, solsikkekerner, rosiner og sprød bacon

DESSERTER/KAGER

**Pavlova m/mascarponecreme
Stikkelbærsylt, friske bær og nøddec crunch**

**Frugtstang m/kold vanilje creme
Toppet med frugt og bær**

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

KROBUFFET

- ❖ Dampet laks m/ blandet salat og dilldressing
- ❖ 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 serveres Family Style på bordet
i fade og skåle eller på buffet.**

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	50,-
Chips/nødder	20,-