

Luksus festmenu

Forretter

½ avokado med marinerede rejer

Rejer rørt med avokado, rødløg og krydderurter, anrettet på sprød salat hertil flutes

Tapas

Tapasanretning med Rilette af laks, rejeroulade, andebryst med estragon mayonnaise, Serranoskinke, diverse tilbehør og brød

Carpaccio af røget okseinderlår

Røget okseinderlår, gammel knas, urtemayonnaise, urter, knas og flutes

Hovedretter

Langtidsstegt kalvefilet

Rosastegt kalvefilet serveret med grønne asparges, langtidsbagte cherrytomater, svampe, persille kartofler samt mild Madagaskarpebersauce

Langtidsstegt Oksefilet

Serveret med svampesauté, pæresalat, bulgursalat, ristede kartofler samt rødvinssauce

Rosastegt kronhjorteinderlår

Serveret med rodfrugter, bagte blomkål, svampe, hjemmelavede røstitærter samt flødevildt sauce

Desserter

Hjemmelavet isbombe med ristede mandler og chokolade samt kerne af sorbet

Tærte Royal med vaniljeparfait og syltede bær

Pandekager med rørt vaniljeis, syltetøj og sukker

Natmad

Oste og pålægsbord med friskbagte boller og rugbrød

Æggekage med bacon, tomat, purløg, rugbrød osv.

Croissant med hønsesalat, skinkesalat og rejesalat

Priser

Forret – hovedret – dessert

Kaffe med kransekage

Natmad

Drikkevarer afregnes efter forbrug

Pris pr kuvert kr. 408,-

August 2019