

Bryllup 2017

Den store dag, måske den største.

Vi garanterer at maden sidder lige i skabet.

Vi sender vores egne kokke og tjenere ud, så alt spiller 100%. Så kan I også koncentrere jer om at nyde hinanden og jeres gæster.

Herunder priseksempler men vi er selvfølgelig også lydhør efter jeres personlige ønsker.

Menu 1 – 400,- pr person

Skaldyrs creme suppe med estragon og bagt torsk

Kalvemedailon og bryst med små bagte og syltede tomater og basilikumssauce

Presset butterdej med marinerede jordbær og rørt vanilleis.

Menu 2 – 500,- pr person

Stegt pighvar med grøn persille sauce og glaskål

Kalvemørbrad med røget spæk, bagte beder glaseret med blåbær og kartoffel mille feuille.

Dansk vesterhavsost med jordskok og hasselnød

Hindbær med appelsin og kardemomme creme med ”musli” og chokolade is