

# Efterårsmenu 2018

Kan bestilles indtil 30. November 2018

Minimum 10 kuverter

Røgsaltet laks med agurk, radiser og maltjord.

Bøf af amerikansk oksetyksteg med efterårsgrønt og kraftig sauce parfumeret med øl og honning. Hertil kartoffelfondant.

Trifli af æbler og blommer med makroner og fed vanillecreme.

Menuen leveres med udførlig fremgangsmåde, så du nemt selv kan anrette og servere menuen for dine gæster, uden at stå i køkkenet hele aftenen.

Pris: 295,- pr person

## Tilkøb

3 modne oste med tilbehør 75,- pr. person

## Levering

København: 250,-

Storkøbenhavn 300,-

Sjælland: 400,-

Afhentning ikke muligt.

## Kok

375,- pr. time i minimum 5 timer

## Tjener

375,- pr. time i minimum 5 timer