

## **Menuforslag**

**Vi leverer selvfølgelig også tilpassede menuer efter jeres ønsker.**

### **Forretter:**

- Røgsaltet laks med brændt agurk og sort mayonnaise
- Grillet tun med dehydrerede tomater og oliventapenade (tillæg 25,- kr. pr. person)
  - Hjertesalat med parmesancreme og gambasrejer
  - Cremet skaldyrssuppe med bagt torsk og dildolie
- Serranoskinke med vacuumeret melon, knuste mandler og bitre salater i sherryvinaigrette

### **Hovedretter:**

- Glaseret kalvebryst og krydret medister med bagt selleri, plukket kål og kraftig sauce tilsmagt med bagt hvidløg
- Stegt pighvar i brødkåbe med svampe serveret med cremet sauce og knust kartoffel. (tillæg 50,- kr. pr. person)
- Langtidsstegt lammeskank med casoulet af bønner og kikærter, parfumeret med citron og timian
- Rosastegt oksemørbrad med portvinssauce, kartoffelfondant og årstidens grønt (tillæg 75,- kr. pr. person)
- Ovnbagt torsk med gulerødder, gule sennepskorn og masser af friske urter
  - Vegetar: Bagte gule beder med 3 slags løg og sauce på olivenolie og grape

### **Desserter og ost:**

- 3 danske oste med tilbehør
  - Chokolademousse med grøn te og knas
- Creme brulée tilsmagt med vanille serveret med syltet frugt og fed vanilleis
- Citronmåne 2.0 - koldt - sprødt - blødt (tillæg 25,- kr. pr. person)
- Åben tærte med æble og skum på økologisk fløde tilsat cognac

### **Priser:**

- 3 retter 300,- kr.
- 4 retter 375,- kr.
- 5 retter 450,- kr.

### **Personale:**

- 1 kok i min. 5 timer a' 375,- pr. time (1 kok pr. 20 gæster)
- 1 tjener i min. 5 timer a' 375,- pr. time (1 tjener pr. 15 gæster)
  - Transport efter kørsel (km)

Vi hjælper også med oplæg på drikkevarer, barservice og leje af service efter aftale.