

FROKOST MENU 2020

Forret:

Røget laks m/ citroncreme, fennikel, granatæbler, jordkokke chips & dild

Tapas af pango reje, røget laks & Serrano-skinke

Rejecocktail af håndpillede rejer m/ hjemmelavet Thousand Island dressing & pango reje

Ovnstegt kulmule m/ urter i julienne & cremet fiskesauce

Klassisk okse cappacio m/ rucola pinjekerner & frisk parmesan

Alle vores forretter serveres m/ hjemmebagt brød & smør

Hovedret:

Skindstegt kulmule serveret med krydderurte risotto

Langtidsstegt kalvefilet stegt m/ persille pesto, grove grøntsager, Pom Anna samt svampe sauce

Provencestegt perlehøne serveret m/ årstidens grøntsager

Alle hovedretter er anrettet på tallerken og serveres én gang

Alle vores hovedretter serveres m/ hjemmebagt brød & smør

Vælg mellem følgende saucer:

*Bordelaise, skysauce, Bearnaise, Madeira sauce, svampesauce, * morkelsauce (tillæg kr. 25)*

FROKOST 2020

Hovedret (forsat):

Vælg mellem følgende kartofler:

*Pom Anna, Pom rissoles, Pom Duchesse. Pom Rösti eller Grove fritter
Sauce samt kartoffer suppleres løbende på bordene*

Dessert:

*Gateau Marcel chokolade mousse kage med hindbærcoulis & vaniljeis samt friske bær
Blomme trifli med knas og let pisket fløde (sæson)
Æble crumble kage af årstidens æbler, friske bær & vanilje is
Pære belle Helene (sæson)
Mandelkurv m/ 2 slags is & friske bær*

3 retter kr. 375,- pr. person

Samme menu vælges til hele selskabet

Serveres til minimum 25 personer