

Gourmet menuen

Forret 1:

Kold røget norsk laks, sprøde croutoner, peberrodsmayo, frisk agurk, små salater & syrnet fløde med dillolie.

Forret 2:

Rimmede kammuslinger, radicchiosalat i citrus vinaigrette, fennikel, friske urter & muslingesauce med persilleolie.

Forret 3:

Terrin på dansk frilandsgris, citronmayo, blomkålspuré, blomkålscrudité, ærteskud & soya/brunet smør vinaigrette.

Sammensæt selv din Hovedret :

- Oksefilet, oksemørbrad, kalvefilet eller kalvemørbrad.
- Pomme Anna, Lille tærte med kartoffelkompot og friteret porre eller Kartoffelterriner med timian og rosmarin.
- Sæsonens grønt i variation
- Rødvinsauce, Portvinsauce eller Pebersauce.

Dessert 1:

Cannelé Bordelaise, hindbærmousse, hindbær broken gel, friske hindbær, havrecrumble & økologisk vaniljeis fra Skarø is.

Dessert 2:

Hvid chokoladecake (blondie), passionsfrugt mousse, passionsfrugt curd, marengs, krystalliseret hvid chokolade & økologisk vaniljeis fra Skarø is.

Dessert 3:

Brownie, danske jordbær, syltede danske rabarber, kokoscrumble, marengs kys, dulce de leche & økologisk vaniljeis fra Skarø is.

3 retter fra 285 kr. pr. kuvert

4 retter fra 385 kr. pr. kuvert

5 retter fra 485 kr. pr. kuvert

6 retter fra 585 kr. pr. kuvert

Børn under 8 år ½ pris

Tilkøb:

Snacks til at starte med 45 kr. pr. kuvert

Petit fours til kaffen 45 kr. pr. kuvert

Tallerken - Buffet - Tallerken

Forret 1:

Carpaccio af oksefilet, urtemayo, sprøde croutoner, parmesan, syltede svampe & små salater.

Forret 2:

Aspargessuppe på danske hvide asparges med smørstegte hvide og grønne asparges, danske ærter, skalotteløg, ristede mandler & krydderurteolie.

Forret 3:

Koldrøget laks, peberrodsmayo, croutoner, syltet agurk, små salater & aromatiske urter.

Buffet:

Rosastegt kalvefilet med timian
Kyllingelår i hjemmelavet bbq

Stegte petit kartofler med rosmarin
Flødestuede kartofler med porre og hvidløg

To lækre salater
Creme fraiche dressing med urter og citron
Croutoner

Rødvinsauce
Whiskysauce

Forskelligt hjemmebagt brød med smør

Dessert 1:

Chokoladecake med bær, karamel & økologisk Skarø vaniljeis.

Dessert 2:

Cheesecake med lime, rabarber & økologisk Skarø vaniljeis.

Dessert 3:

Belgisk vaffel med bær, chokoladesauce & økologisk Skarø vaniljeis.

Fra 265 kr. pr. kuvert

Sammensæt selv din menu:

Vælg en forret samt en dessert efter eget ønske.
(det skal være de samme retter til hele selskabet)

Det er muligt at tilkøbe flere forskellige slags kød samt garniture til buffeten.

Suppe, Steg & Is

Forret 1:

Gammeldags oksekødssuppe med okseespidsbryst & suppeurter hertil hjemmebagt brød og smør.

Forret 2:

Høsekødssuppe med kød- og melboller samt suppeurter hertil hjemmebagt brød og smør.

Hovedret 1:

Gammeldags oksesteg med kogte hvide kartofler vendt i persille, kogte gulerødder, glaserede perleløg, ribs & skysauce hertil waldorfsalat.

Hovedret 2:

Rosastegt oksecuvette med råstegte petit kartofler, grønne bønner med bacon, bagt tomat & rødvinsauce.

Dessert 1:

Pandekage fyldt med konditorcreme hertil friske bær & økologisk Skarø vaniljeis.

Dessert 2:

Chokoladecake med friske bær & økologisk Skarø vaniljeis.

250 kr. pr. kuvert

Sammensæt selv din menu:

Vælg en forret, hovedret og dessert efter eget ønske.
(det skal være de samme retter til hele selskabet)

Tilkøb:

Sødt til kaffen *35 kr. pr. kuvert*