

3-retters sæsonmenu - efterår / vinter

FORRET - vælg én til hele selskabet

Færøsk koldrøget laks, Karl Johan-creme, crudité og sprødt rugbrød
Kammuslinger hasselnødmayo, ærtespirer og syltede radiser (+ 50 kr.)
Oksetartar, syltede svampe, brøndkarse og løgmayo
Ristet spidskål, oliventapenade, syltede løg og ristede kerner

HOVEDRET - vælg én til hele selskabet

Kalveculotte, selleripuré, ristede svampe, bagte rodfrugter og madeirasauce
Farseret unghane, kartoffelterriner, peberrod, skovsyre og kyllingejus
Kulmule, gulerodspuré, bagt æble, sennepssauce og urter
Beef Wellington, pomme Anna, rødvinsglace og sæsonens grønt (+50 kr.)
Knoldselleri, svamperagout, brunet smør, urter og ristede kerner (vegetar)

DESSERT - vælg én til hele selskabet

Syltet pære, mørk chokolade og mandel-appelsinkage
Gateau Marcel, solbærsorbet og let creme
Æble, brunet smør, hasselnød og vanilje

Menu priser

3-retters menu: 485 kr. pr. person
2-retters menu: 385 kr. pr. person
Valgfri kombination af forret, hovedret eller dessert
Hjemmebagt, koldhævet brød og smør - 35 kr. pr. person

Børn under 10 år: halv pris
Børn tilbydes en tilpasset menu

Praktisk

Menuen tilpasses løbende efter sæsonens råvarer.
Vi tager naturligvis hensyn til allergener, vegetariske ønsker og øvrige særlige kosthensyn.

Alt mad tilberedes fra bunden i vores eget køkken med råvarer fra nøje udvalgte producenter med fokus på kvalitet, dyrevelfærd og bæredygtighed.

Senest 20 dage før arrangementet oplyses endeligt deltagerantal, menuvalg samt eventuelle allergener og særlige kosthensyn. Selskaber bookes som udgangspunkt til minimum 20 personer. Ved færre gæster beregnes prisen ud fra minimum 20 personer.