

Menu pakke 1

Forretter

*Røget laks serveret med dildcreme, rugbrødschips og friske krydderurter
Hertil nybagt brød og smør*

eller

*Spansk serranoskinke serveret med variation af melon og basilikum, stænket med olivenolie
Hertil nybagt brød og smør*

eller

*Dampet torsk serveret med sennepscreme, spæde salater og citron
Hertil nybagt brød og smør*

Hovedretter

*Rosastegt kalvefilet
Serveret med ristede svampe og dampede bønner
Hertil pebersauce og kartofler vendt med friske krydderurter*

eller

*Farseret kalkunbryst med timian
Serveret på smørsauteret savoykål og bagte tomater
Hertil cremet sauce og kartofler bagt med grøn pesto*

eller

*Hvidløgsmarineret culottesteg
Serveret med skalotteløg, bagte jordkokker og stegte hvidløg
Hertil rødvinssauce og små kartofler*

Desserter

*Chokoladecake i 2 lag:
Mørk bund med kraftig mousse af mørk chokolade
Hertil syltede kirsebær og vaniljecreme*

eller

*Mazarinkage tilsmagt basilikum
Hertil rørt cremefraiche og marinerede bær*

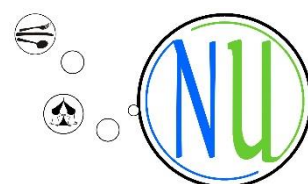
eller

*Friske frugter og bær serveret med råcreme og bagt hvid chokolade
Hertil hindbærcoulis*

**Sammensæt din 3-retters menu. Dette er inkluderet
i de kr. 539.00 i totalarrangement pakken.**

Hvis der er andre ønsker, er vi gerne behjælpelige med forslag.

Menuen gælder til 31.12.2019.



Menu med buffet som hovedret

Forret

Vælg en valgfri forret

Buffet bestående af:

*Glaseret landskinke med sennep og honning
Stegt unghanebryst med urter serveret med sæsonens grønt
Kalvecuvette med stegte svampe og kraftig flødesauce
Flødekartofler tilsmagt hvidløg og krydderurter
Grøn salat med sæsonens spæde grønt og dressing
Pastasalat med ærter og bacon fra slagteren*

Dessert

Vælg en valgfri dessert

Tillæg for buffet som hovedret kr. 60.00 pr. person

Hvis der er andre ønsker til buffeten, er vi gerne behjælpelige med dette.

Menuen gælder til 31.12.2019.

Andre tilvalgsmuligheder

Natmad

*Sandwich lavet med friskbagt grovbrød fyldt med salat specialiteter og pålæg (3 ½ pr. person)
Kraftig karrysuppe serveret med hønsekød og piment samt ris, hertil friskbagt brød
Pølsebord med diverse pølse specialiteter og pater serveret med spændende tilbehør og brødsorter
Traditionel hotdogs med røde pølser og friskbagt pølsebrød samt alt tilbehør
Flødelegeret aspargessuppe med kødboller og friskbagt brød*

Kr. 50,00 pr. kuvert

Sødt til kaffen

Fyldte chokolader og kransekage

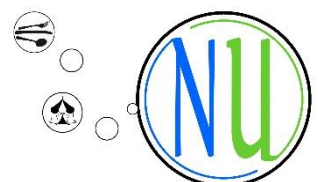
Kr. 29,00 pr. kuvert

Vine

Aperitif

Italiensk moscato spumante aromatico gancia..(sød)

Kr. 75,00 pr. flaske



Aalsace crement d'Alsace ruhlman

Kr. 109,00 pr. flaske

Hvidvin

Hvidvine fra kr. 55,00 pr. flaske

Forhør nærmere om udvalget

Rødvin

Rødvine fra kr. 55,00 pr. flaske

Forhør nærmere om udvalget

Dessertvin

Italiensk moscato spumante aromatico gancia. (sød)

Kr. 75,00 pr. flaske

Fadøl

Fadølsmaskine 1 hane

Fra kr. 300,00 pr. arrangement inkl. kulsyre

Fustager med Thy pilsner eller Thy classic

Pris pr. 20 L. fustage kr. 675,00

Alle priser vedrørende totalarrangementer er inkl. moms

*Vi kan også være behjælpelige med blomsterdekorationer,
faguddannede tjenere m.m. Ring endelig ved eventuelle spørgsmål.*

