

Menu pakke 1

Forretter

Laksemousse & rejer

Serveret med urtecreme, bagte tomater, sprød rug & ærteskud

eller

Hønsesalat i nye klæder med asparges, svampe og sprødstegt serrano skinke

Serveret med sprød salat vendt i vinaigrette

eller

Langtidspocheret torskeyg

Serveret med sennepscreme, syltede beder, baconcrumble samt sauce på æggeblomme med capers

Hovedretter

Langtidstegt Kalveculotte marineret i timian og hvidløg

Serveret med smørsauteret spidskål & persillerødder vendt i gremolata af citron og persille

Hertil sauce på portvin med skalotteløg samt pommes rissolet med havsalt

eller

Unghanebryst vendt i urterasp

Serveret med langtidstegt blomkål i brunet smør

Hertil sauce med grov sennep og persille kartofler

eller

Kalvekam braiseret i 20 timer

Serveret med skalotteløg, bagte jordskokker og stegte hvidløg

Hertil rødvinssauce og små kartofler

Desserter

Mørk Brownie af Callebaut 72 %

Serveret med solbærpure, tørret hindbær og chokolademousse

eller

Æbletrifli

Æblekompot tilsmagt vanilje, makroner, creme anglaise, flødeskum og flager af hasselnød

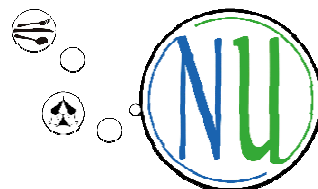
eller

Friske frugter og bær serveret med råcreme og bagt hvid chokolade

Hertil hindbærcoulis

**Sammensæt din 3-retters menu. Dette er inkluderet
i de kr. 615.00 i totalarrangement pakken.**

Menuen gælder til 31.12.2022.



Menu med buffet som hovedret

Forret

Vælg en valgfri forret

Buffet bestående af:

*Kalveculotte med ristede svampe
Langtidsstegt grisenakke med rosmarin & laurbær
Grillet kylling vendt i urtemarinade
Whiskey sauce tilsmagt rosmarin
Flødekartofler tilsmagt hvidløg og muskatnød
Broccolisalat med rosiner, solsikkekerner & hvidløgscreme*

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 31.12.2022.

Andre tilvalgsmuligheder

Natmad

*Sandwich lavet med friskbagt grovbrød fyldt med salat specialiteter og pålæg (3 ½ pr. person)
Kraftig karrysuppe serveret med hønsekød, piment og ris, hertil friskbagt brød
Pølsebord med diverse pølsepecialiteter 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

Alsace crement d'Alsace Rühlmann

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. 325,00 pr. arrangement inkl. kulsyre

Fustager med Thy pilsner eller Thy classic

Pris pr. 20 L. fustage kr. 800,00

Alle priser vedrørende totalarrangementer er inkl. moms

Vi kan også være behjælpelige med blomsterdekorationer.

Ring endelig ved eventuelle spørgsmål.