

# 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*

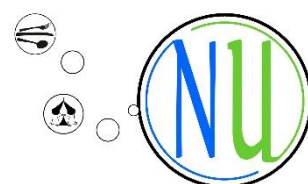
*Mazarinkage tilsmagt basilikum  
Hertil rørt cremefraiche og marinerede bær*

*eller*

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

**Sammensæt jeres 3-retters menu. Menuen er inkluderet i  
totalløsning pakke 1**

*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 forslag.  
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 pølsespecialiteter 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*

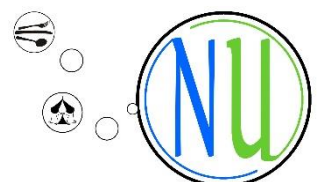
### **Sødt til kaffen**

*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 rühlman*

*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 total løsninger er inkl. moms**

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

