

## Gourmet menu pakke 2

### Forret

*Tapas tallerken serveret med lækre delikatesser:  
Victors hjemmerøgede laks med krydderurtemayo, sprød rug og radiser  
Torsk med blomkål, hasselnødder og brunet smør  
Sprængt svinemørbrad med peberrodsskum, karse, knasende svær og syltede rødbeder  
Røget andebryst serveret med sennepscreme og bitre salater*

### Hovedret

*Oksefilet med syltede løg, svampe og årstidens grøntsager  
Hertil kraftig rødvinssauce og kartoffelkage*

### Dessert

*Sat mørk chokolade med skum af cremet hvid chokolade  
Serveret med estragonknas, brændte mandler og variation af bær*

**Overstående 3-retters menu er inkluderet**

**i de kr. 765.00 i totalarrangement pakken**

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

*Menuen gælder til 31.12.2019.*

## Gourmet menu med buffet som hovedret

### Forret

*Tapas tallerken serveret med lækre delikatesser  
Victors hjemmerøgede laks med krydderurtemayo, sprød rug og radiser  
Torsk med blomkål, hasselnødder og brunet smør  
Sprængt svinemørbrad med peberrodsskum, karse, knasende svær og syltede rødbeder  
Terrine af confiteret gris rørt med timian, hvidløg og sennepscreme*

### Buffet bestående af:

*Rosastegt kalveculotte med selleripuré og ristede skovsvampe  
Braiseret svinekæber med forårsløg, jordskokkepuré og chips  
Farseret unghanebryst med årstidens garniture fra torvet  
Pommes Rissoles med friske krydderurter  
Tomatsalat med rødløg, feta og basilikum*

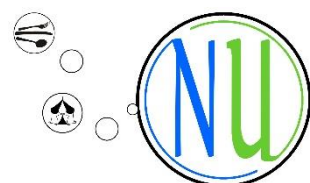
### Dessert

*Sat mørk chokolade med skum af cremet hvid chokolade  
Serveret med estragonknas, brændte mandler og variation af bær*

**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  
Traditional 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 dalsace 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.*

