

# Gourmet menu pakke 2

## Forretter

*Tapas tallerken serveret med lækre delikatesser bestående af:  
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*

*eller*

*Tatar rørt af varmrøget laks tilsmagt med dild, rødløg og capers  
Serveret med urtemayo, brødcroutoner og bitter salat*

*eller*

*Koldpocheret kulmule marineret i citron og estragon  
Serveret med sellericreme, syltede løg og rodfrugtechips*

## Hovedretter

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

*eller*

*Langtidspocheret svinekam toppet med crumble af timian og sprøde svær  
Serveres med selleripure, rodfrugtechips og glaserede rødder  
Hertil confiteret kartoffel og sauce Supreme*

*eller*

*Rosastegt kalvefilet serveret med syltede asparges  
Blomkål stegt i brunet smør og blomkålpure  
Hertil ristede små kartofler vendt i smør og sauce Bordelaise*

## Desserten

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

*eller*

*Panna Cotta tilsmagt med vanilje, serveret med crumble tilsmagt hindbær  
Hertil syltede bær og karamel*

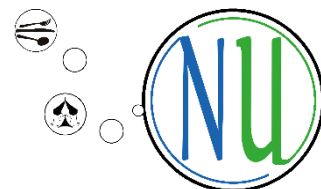
*eller*

## Rabarbertrifli

*Lavet i lag med vaniljecreme, makroner og flødeskum  
Toppet med skovsyre og friske bær*

**Sammensæt din 3-retters menu. Dette er inkluderet  
i de kr. 799.00 i totalarrangement pakken.**

*Menuen gælder til 31.12.2020.*



# Gourmet menu med buffet som hovedret

## **Forret**

*Vælg en valgfri forret*

## **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**

*Vælg er 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 31.12.2020.*

## **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 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*

*Alsace 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. 325,00 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,  
serveringspersonale m.m. Ring endelig ved eventuelle spørgsmål.*