

Gourmet menu pakke 2

Forretter

Tapas:

*Røget laks med urtecreme, ærteskud & rug
And med sennepscreme, saltede mandler & mizuna
Grillet kylling med aioli & bagt tomat
Røget gris med peberrodscreme, syltede beder, karse og sprøde svær*

eller

*Koldrøget færøsk laks
Mild peberrodsfløde skilt med dildolie
sprød rug, crudite af radiser samt grønne skud*

eller

*Pocheret torsk
Toppet med crumble af bacon & karse
Purløgs emulsion, rødbede samt syltede sennepskorn*

Hovedretter

*Urtemarineret oksefilet
svampepure, trøffelglaseret persillerod & Syltede løgskaller,
Pommes Rissolet med timian samt madagasker pebersauce*

eller

*Pocheret mørbrad af gris
Crumble af flæskesvær, stegt blomkål, dehydreret tomat & selleri pure
Pesto kartofler samt sauce på hvidvin tilsmagt rosmarin*

eller

*Braiseret & glaseret kalvebryst
Grillet spidskål, syltet græskar & blomkålspure
Kartoffelkompot med løvstikke & kalvesky*

Desserter

*Chokoladecake i 2 lag
Skum tilsmagt vanilje med hindbærstøv
friske bær samt hindbærsauce*

eller

*Vanilje Panna Cotta
Marinerede bær & estragonsukker
Appelsincoulis samt brændte mandler*

eller

*Rabarber kompot
Toppet med skum af lakrids
brændt hvid chokolade & frisk mynte*

**Sammensæt din 3-retters menu. Dette er inkluderet
i de kr. 749.00 i totalarrangement pakken.**

Menuen gælder til 31.12.2022.

Gourmet menu med buffet som hovedret

Forret

Vælg en valgfri forret

Buffet bestående af:

Tomatsalat

Frisk basilikum, mozzarella, rødløg & olivenolie

Spidskål,

*vinaigrette på grovkornet sennep
ristede kerner & syltede græskar*

Rosastegt Kalveculotte

Ristede skovsvampe, timian & hvidløg

Braiseret & glaseret kalvebryst

Syltede græskar & citronconfit

Pocheret svinemørbrad

Langtidsbagte tomater i koldpresset olivenolie

Kartofler & sauce

Små kartofler vendt i urteolie & dagens sauce

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 pølsspecialiteter og pater serveret med spændende tilbehør og brødsorter

Traditionel hotdogs med røde pølser og friskbagt pølsebrød samt alt tilbehør

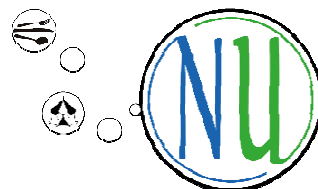
Flødelegeret aspargessuppe med kødboller og friskbagt brød

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 cremant 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.