

Gourmet menu pakke 2

Forret

*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*

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 totalløsning pakke 2.**

*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:

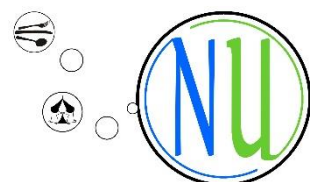
*Rosastegt kalveculotte med selleripuré og ristede skovsvampe
Braiseret svinekæber med forårsløg, jordskokkepuré og chips
Farseret unghanebryst med årstidens garniture fra torvet
Pommes Rissoles med friske krydderurter
Tomatsalat med rødløg, feta og basilikum*

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

Fylde 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 totallosninger er inkl. moms

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

