

# • SELSKABSMENU •

Selskaber over 12 gæster skal forudbestille én selskabsmenu.  
Vi tager selvfølgelig højde for religioner og allergener såfremt disse er meddelt på forhånd.  
Brød og smør indgår i alle vores menuer.

## SÆSONENS MENU

221 kr. pr. kuvert

ASPARGES VINAIGRETTE  
med kapers & æg

&

POUSSIN FRA RÔTISSERIET  
med gulerod, sauce jus & kartofler (L)

&

RABARBER TÆRTE  
med crème fraîche(G)(L)

**HUSK:** Hele selskabet skal vælge samme menu

## MENU 1

261,50 kr. pr. kuvert

RØRT LAKSETATAR  
med crème fraîche, agurk & salat (L)

&

DANSK KALVE RIB-EYE  
vendt i sort peber med Colbert smør,  
grøn salat & pommes frites (L\*)

&

PROFITEROLE  
med soft ice & chokoladesauce (G)(L)

**HUSK:** Hele selskabet skal vælge samme menu



## MENU 2

226,20 kr. pr. kuvert

CREMET MUSLINGESUPPE  
med urter (L)

&

STEGT LANGE (TORSKENS FÆTTER)  
med grov sennep & sauce vierge,  
tomat, oliven, kapers & basilikum

&

CRÉME BRÛLÉE (L)

**HUSK:** Hele selskabet skal vælge samme menu

## MENU 3

175 kr. pr. kuvert

REJER  
med cocktaildressing,  
avokado, salat & tomat (L\*)

&

RØRT TATAR  
med æggeblomme, grøn salat & pommes frites

&

RABARBER TÆRTE  
med crème fraîche (G)(L)

**HUSK:** Hele selskabet skal vælge samme menu

## DIY MENU

Sammensæt din egen menu, men alle skal vælge det samme!

FROKOST: Minimum 2 retter

AFTEN: 3 retters menu - forret, hovedret & dessert

# • DRIKKEMENU •

## PAKKE 1

98,- PR. PERSON

2 glas husets vin & filtreret vand med & uden brus.

---

## PAKKE 2

170,- PR. PERSON

1 gl. Bourgogne Chardonnay, 1 gl. Bourgogne Pinot Noir.  
Filtreret vand med & uden brus

---

## PAKKE 3

225,- PR. PERSON

"Husets" hvidvin & rødvin, alm. fadøl & filtreret vand  
(serveres ad libitum under middagen)

---

## PAKKE 4

285,- PR. PERSON

"Mellemklasse" hvidvin & rødvin, alm. fadøl & filtreret vand  
(serveres ad libitum under middagen)

---

## PAKKE 5

395,- PR. PERSON

Bourgogne Chardonnay & Pinot Noir, alm. fadøl & filtreret vand  
(serveres ad libitum under middagen)

