

• 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)

&

JORDBÆRTÆRTE
med rabarbercreme & crème chantilly (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

&

JORDBÆRTÆRTE
med rabarbercreme & crème chantilly (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

DIPS - 5,25

SMEDENS ØKO KETCHUP
COCKTAILDRESSING
MAYO
DIJON SENNEP

• 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)

