

• SELSKABSMENUER •

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

222,50 kr. pr. kuvert

RØDBEDE
med vinaigrette & økologisk æg

&

FRANSK MAJSFODRET KYLLING
FRA RÔTISSERIET (poussin)
med gulerod, kartoffel-selleri kompot
& sauce jus (L)

&

ÆBLETRIFLI
med makroner & vaniljecrème (G)(L)(N)

HUSK: Hele selskabet skal vælge samme menu

MENU 1

274,75 kr. pr. kuvert

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

&

PEBERBØF AF DANSK KALVE RIB-EYE
med grøn salat, pommes frites
& cremet svampesauce (L*)

&

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

HUSK: Hele selskabet skal vælge samme menu



MENU 2

229,20 kr. pr. kuvert

VARMRØGET LAKS
med rygeostcrème, agurk,
grønne bønner & radise (L)

&

BAGT LANGE (torskens fætter)
med brunet smør, kartoffel-selleri kompot,
kapers, rysteribs & persille (L)

&

CRÈME BRÛLÉE (L)

HUSK: Hele selskabet skal vælge samme menu

MENU 3

181,75 kr. pr. kuvert

REJER
med cocktildressing,
avokado, salat & tomat (L*)

&

RØRT TATAR
med æggeblomme, grøn salat & pommes frites

&

VALNØDDETÆRTE
med økologisk crème fraîche (G)(L)(N)

HUSK: Hele selskabet skal vælge samme menu

TILBEHØR - 22,75

GRØNNE BØNNER
med sennepsdressing

GRØN SALAT
med vinaigrette

KARTOFFEL-SELLERI KOMPOT (L)

POMMES FRITES

DIY MENU

Sammensæt jeres egen menu.
Alle skal vælge det samme.

FROKOST: Minimum 2 retter

AFTEN: 3 retters menu
forret, hovedret & dessert

DIPS - 5,75

SMEDENS KETCHUP
COCKTAILDRESSING

MAYO

DIJON SENNEP

SAUCE DIABLE

SAUCE VERTE (L)

Ved betaling med kreditkort opkræves kortudsteders gældende gebyr.

Information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet.

• DRIKKEMENU •

VELKOMSTDRINKS

LE GRAND RHUBARB - 59
KIR ROUGE - 39
LILLET SPRITZ - 59
GIN & TONIC - 59
VIRGIN RHUBARB - 49

VINMENU 1

99,75,- PR. PERSON

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

VINMENU 2

171,50,- PR. PERSON

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

PAKKE 3

275,- PR. PERSON

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

PAKKE 4

375,- PR. PERSON

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

PAKKE 5

475,- PR. PERSON

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

