

# MENUFORSLAG TIL FESTER

## Menu 1

Hjemmelavet varmrøget laks med avocadocreame, cherrytomater, ristede pinjer og lime. Hertil hjemmebagt koldhævet brød og smør.

### Buffet:

- Gl. dags oksesteg med perleløg og friskhøvlet peberrod
- Svinekæber braiseret i øl
- Pommes anna
- Små kartofler stegt i bacon
- Alt efter årstiden – 3 x salater efter køkkenets valg:
  - -Grønkålssalat med granatæblekerner
  - -Gulerødder med gremolata
  - -Tomatsalat med peberrodscreme
  - -Rødvinsauce

### Dessert:

- Panna cotta med passionsfrugt coulis

### Øvrigt:

- Kaffe og te med småkager
- Natmad – pølser med brød

### Priser:

- Pris pr. kuvert – **Kr. 395,-**
- Vin menu pr. kuvert – **Kr. 300,-**

## Menu 2

Forretten serveres, hovedret fadserveres og desserten tallerkenanrettes.

- Spinatroulade med røget laks og lidt rejer dertil en sauce verde. Hjemmebagte koldhævet brød og smør
- Helstegt kalvefilet som vildt med kartofler, waldorfsalat, skysauce, tranebærkompot, bacon svøbte bønner og grillet
- Rodfrugter
- Hjemmelavet islagkage på mandelbund med bær
- Kaffe, te og småkager
- Natmad – sandwich 2 forskellige slags

### Priser:

- Pris pr. kuvert – Kr. 385,-
- Vin menu pr. kuvert – Kr. 300,-

## Menu 3

### Klassisk frokostbuffet:

- Karrysild med løg, æbler og kogte æg
- Hvide sild i brøndkarsecreme
- Fiskefilet med remulade og citron
- Kold dampet laks med dressing, rejer, krebsehaler, muslinger og asparges
- Kold tyndstegsfilet med peberrod, pickles og hjemmelavede ristede løg
- Tarteletter med høns i asparges
- Lun leverpostej med bacon og champion
- Kamsteg, rødkål og syltet agurker
- Ostebræt og kiks
- Rugbrød, franskbrød, smør og fedt

### Øvrigt:

- Kaffe, te og gammeldags æblekage eller lagkage
- Natmad – aspargessuppe med kødboller og brød

### Priser:

- Pris for klassisk frokostmenu – Kr. 375,-
- Pris for vinmenu, inklusiv snaps – Kr. 300,-