

MENUFORSLAG TIL FESTER

Forret

- Rimmet torsk lagt på ærteskud, drys af ristet bacon og rug – Kr. 85,-
- Kartoffelblinis med røget laksetatar og grøn mayo dutter – Kr. 80,-
- Antipasta – italienske specialiteter (div. tørrede skinker, pølser og frittata mv.) – Kr. 95,-
- Hjemmelavet varmrøget laks med avokadocreame, salat, vilde tomater, ristede pinjer og lime – Kr. 85,-
- Rejecocktail a la Leopold med dressing – Kr. 75,-
- Laksemousse lagt på tang og pyntet med lime og ristet rug – Kr. 85,-
- Lækker cremet tunmousse med et drys af rejer, dertil dressing – Kr. 75,-
- Tarteletter med høns i asparges – Kr. 70,-
- Spinatroulade med røget laks og rejer, dertil en sauce verte – Kr. 75,-
- Tapastallerken – Kr. 115,-
 - Glas med ærtepesto og tigerreje
 - Vitello tonnato med hele kapers
 - Gazpacho
 - Blinis med chiliost, sprød serrano og bruchetta (kan ændres)

Der serveres koldhævet hjemmebagt brød og smør, til de forretter, hvor det hører til.

Hovedret

- Kalveculotte med dijonsauce, små ovnbagte kartofler, grillede gulerødder med gremolata, langtidsbagte tomater og asparges med bacon – Kr. 195
- Okseturnedos af mørbrad med pommes anna, rødvinglance, grillet grønt efter sæson – Kr. 225,-
- Unghanebryst a la saltimbocca dertil marsalasaucen, svamperisotto med parmesanflager samt grøn salat vendt i vinaigrette – Kr. 175,-
- Gammeldags oksesteg med perleløg, peberrod, kartofler, sovs, bærkompot, surt, samt årstidens grøntsager – Kr. 165,-
- Flæsksteg med sovs, brune og hvide kartofler, hjemmelavet rødkål og syltede agurker. I forår- og sommersæsonen anbefaler vi nye kartofler, sommergrønt og agurkesalat – Kr. 155,-
- Helstegt oksefilet med 2 slags saucer, rødvin og bearnaise, dertil kartoffeltårn med persillepesto og smørvendt grillet grønt – Kr. 185,-
- Helstegt kalvefilet som vildt med kartofler, waldorfsalat, skysauce, tranebærkompot, bacon svøbte bønner og grillede rodfrugter – Kr. 195,-

Dessert

- Islagkage på mandelbund – Kr. 75,-
- Panna Cotta med årstidens bær og frugtsauce – Kr. 55,-
- Gâteau Marcel tilbehør – Kr. 75,-
- Citronfromage med skum og blomst – Kr. 55,-
- Lun chokoladefondant med blødt hjerte, samt is og bær – Kr. 75,-
- Mandelrand med rørt is og årstidens frugt – Kr. 75,-
- Desserttapas 4 slags – Kr. 115,-:
 - Lille chokoladecake med karamel
 - Daimis med bær
 - Trifli i glas med råcreme
 - Pandekager med hvid chokolade og citroncreme

Natmad

- Pølser og brød med hele udtrækket – Kr. 65,-
- Fade med pålæg – 4 forskellige slags, samt hjemmebagt rugbrød – Kr. 70,-
- Asparagessuppe med brød – Kr. 65,-
- Sandwich/trekanter 2 stk. pr. person – Kr. 50,-
- Frikadeller og kold kartoffelsalat – Kr. 65,-

Sammensæt jeres menu

- Helstegt oksefilet
- Tortilla med kylling og peberfrugt
- Porchetta (italiensk flæskesteg med flæskesvær hele vejen rund)
- Frikadeller
- Kyllingespyd
- Let røget svinekam med sprød svær

Hvis forret undlades, anbefaler vi, at der vælges mindst 3 slags kød.

Pris for kød:

- 2 slags kød – Kr. 85,-
- 3 slags kød – Kr. 100,-

Tilbehør

- Smørristede små kartofler med drys af urter
- Kartoffelroulade med persillepesto
- Pømmes anna
- Stegte kartofler med bacon
- Flødekartofler
- Bearnaisesauce
- Rødvinsauce
- Skysauce
- Spæde nye salater med flødedressing
- Broccoli salat med bacon
- Tomatsalat med mozzarella
- Grøntsagstærte
- Dagens salat og dressing.
- Grillet grøntsager med gremolata

Pris for tilbehør:

- 4 slags – Kr. 85,-
- 5 slags – Kr. 95,-

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. 350,-**

Menu 2

Forretten serveres, hovedret fads serveres 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. 350,-**

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, inklusive snaps – **Kr. 350,-**