



Selskabsmenu

3 retters menu

Vælg mellem:

Forretter

- Rejecocktail med husets dressing, asparges, frissé salat, urter og citronperler.
- Laksesympfoni med Røget laks, lakserillette, salat og urtecreme
- Charcuterie tallerken, Nordisk lomo, Nordisk Bresaola, Hr Nielsen Skinke, pesto, og estragon creme **(+30.-)**

Alle vores forretter serveres med friskbagt foccacia brød og smør med læsø salt.

Hovedretter

- Urtefarseret kylling fra hopballemølle, med årstidens grønt, stegte petit kartofler, og estragon sauce.
- Bøf Bourgogne med knuste kartofler og karamelliseret løg.
- Buffet:
- Langtidsstegt kalveculotte, sprængt urtefarseret kalkun, timianstegte kartofler, spidskåls salat efter kokkens humør, blomkåls salat med hasselnødder og sky sauce

Desserter

- Karamelcreme med sæsonens frugter og bær
- Brownie med is og bær coulis
- Trifli med årstidens frugt

Frokost

- **Max 5 timer menu inkl. isvand 395.-**
- **Max 5 timer menu inkl. Velkomst, vin/øl/vand ad libitum, og kaffe 695.-**

Aften

- **Max 7 timer menu inkl. Isvand 595.-**
- **Max 7 timer menu inkl. Velkomst, vin/øl/vand ad libitum, og kaffe 895.-**

Det kolde bord

2 slags sild med hjemmelavet karrysalat og kapers

æg med rejer og estragoncreme

fiskefilet med hjemmelavet remolade og citron

lun leverpostej med peber bacon og svampe

lun mørbrad med svampe a la creme

æblekage med makroner og flødeskum

pr person 365.-

Tilkøb

Kaffe 38.- pr person

2 slags ost 35.- pr person

Busselskab

- Wienerschnitzel med pommes saute, ærter og smørsauce
Æblekage med makroner og flødeskum
1 genstand(øl-vand-vin)
295.-
- Langtidsstegt nakkefilet med årstidens grønt, årstidens kartofler, surt og skysauce
Karamelcreme med årstidens frugt og bær
295.-

Mindesammenkomst

- 2/2 boller med smør, wienerstang, kaffe/the
148.-
Tilkøb ost eller rullepølse
- 2 højtbelagt smørrebrød, kaffe/ the og småkager
198.-
Tilkøb ost på foccacia brød 45.-

Smørrebrødsbuffet med udvalgte stykker smørrebrød inkl. Kaffe
295.-