



# 3-Retters Menu

## Forret

Kold dampet laks med rejer, dild og brød

Røget laks med mousse af laks. Hertil brød

Rejecocktail med grønne asparges og brød

Melon svøbt i parmaskinke og brød

Blinis med røget laks

Tarteletter med høns i asparges

Tunmousse med salat, æg, rejer og brød

Tapas-tallerken med brød og dip





## Hovedret

Alle hovedretter serveres med 2 salater, brød og smør

Kalvemørbrad med mousse af unghane og parmaskinke.

Hertil små kartofler vendt i persille \*

Helstegt okse- eller kalvemørbrad med svampesky.

Hertil kartofler i grove tern, bagt i ovn \*

Skindstegt kyllingebryst med nødder og persille.

Hertil kartoffelspyd med bacon

Gammeldags oksesteg med klassisk grønt.

Hertil hvide kartofler og skysauce

Svinekam stegt som vildt med waldorfsalat.

Hertil hasselback-kartofler og sauce

Rosestegt oksefilet med bearnaisesauce.

Hertil ovnbagte kartofler





## Dessert

Nøddebrud og nougatis med strejf af cognac

Chokoladebrownie med valnødder og vanilieparfait

Trifli på boghvedemakroner, mascarpone og årstidens frugt

Frugtsalat med frisk frugt og chokolade

Cheesecake med friske bær

Frugttærte på marcipanbund

Chokolademousse med pistaciedrys

Nøddebund med vaniliecreme og årstidens bær

**Pris: 230 kr pr. kuvert**

Minimum 10 kuverter





## Tilvalg

♥ Hovedret 150 kr./pers.

♥ 2-retters menu 200 kr/pers.

♥ Natmad 60 kr/pers.

♥ Portionsanretning 25 kr/pers.

♥ Ekstra tilbehør 20 kr/pers.

♥ Kage fra 25 kr/pers

