

MENUER

SUPPE

Hummersuppe

Serveres med cremefraiche, hjemmebagt flute og smør.

Kr. 105,00

Kartoffel- porre suppe

Serveres med ristet bacon, hjemmebagt brød og smør.

Kr. 98,00

FORRETTER

½ Dansk Hummer.

Dagspris

Hjemmelavet varmrøget Færøsk laks

Anrettet på salat med krydderurtedressing.

Kr. 110,00

Smørstegt Grønlandsk hellefisk

Anrettet på en bund af urter i Julianne med sauce.

Kr. 115,00

Reje- krebs salat

Anrettet på en bund af salat.

Kr. 95,00

Røget berberi andebryst

Anrettet med appelsinfileter, salat og appelsin honning dressing.

Kr. 98,00

Der serveres hjemmebagt flute og smør til alle forretter:

HOVEDRETTER

Supreme fransk farseret perlehønebryst

Anrettet på smørstegt spinat med noilly prat sauce og små kartofler.

Kr. 220,00

Helstegt dansk kalvemørbrad fra Himmerland

Serveres med mørkel sauce, smørstegte kartofler og årstidens grønsager.

Kr. 265,00

Rødvins pocheret oksemørbrad fra Freygaard

Serveres med blandet dampet grønsager og kraftig rødvinssky med urter.

Kr. 265,00

Friskslagtet helstegt lammekrone fra Irland

Serveres med årstidens grønsager, ovnbagte kartofler og lammesky.

Kr. 260,00

Kronhjorte filet

Serveres med ristet grønsager, smørstegte kartofler og valnødder-vindrue sauce.

Kr. 260,00

DESSERTER

Hjemmelavet karamelkurv

Anrettet med 3 slags is og frisk frugt.

Kr. 98,00

Hjemmelavet trippel chokoladekage

Anrettes med appelsin sauce og frisk frugt.

Kr.108,00

Fragelite roulade

Anrettes med hindbærpure og frugt.

Kr. 95,00

NATMAD

Pølsebord

Anrettes med 6 forskellige pølser med div. tilbehør, brød og smør.

Kr. 115,00

Pølse-oste bord

Anrettes med 4 forskellige pølser, 4 forskellige oste med div. tilbehør, brød og smør.

Kr. 135,00

Glaseret skinke og hjemmelavet frikadeller

Serveres med friskrørt kartoffelsalat og mixed salat.

Kr. 108,00

Ristet pølser med brød og tilbehør.

Kr. 87,00

Skulle I have andre ønsker til menu, kan dette også arrangeres.

TOTAL ARRANGEMENT - 7 TIMER

Velkomst drik, frit valg af 1 forret, 1 hovedret, 1 dessert, kaffe og chokolade, vin ad libitum, fri bar, natmad.

FORRETTER

Hjemmelavet varmrøget Færøsk laks

Anrettes på salat med krydderurter dressing.

Smørstegt hellefisk

Anrettet på en bund af urter i Julianne.

Reje-krebse salat

Anrettet på en bund af salat.

Røget andebryst

Anrettes på salat, med appelsinfilet og appelsin-honning dressing.

Til alle forretter serveres flute og smør.

HOVEDRETTER

Farseret perlehønebryst

Anrettet på smørstegt spinat med noilly prat sauce og små kartofler.

Helstegt kalvemørbrad

Serveres med mørkel sauce, smørstegte kartofler og årstidens grønsager.

Braiseret kalvebryst

Serveres med krydderurter i kraftig sky med bagt kartoffelmos og rodfrugter.

Rødvins pocheret oksemørbrad

Serveres med blandet dampet grønsager og kraftig rødvinsky med urter.

Helstegt lammekrone

Serveres med årstidens grønsager, ovnbagte kartofler og lammesky.

Dyrefilet

Serveres med ristet grønsager, smørstegte kartofler og valnødde-vindrue sauce.

DESSERTER

Hjemmelavet karamelkurv

Serveres med 3 slags is og frisk frugt.

Trippel chokoladecake

Serveres med appelsin sauce og frisk frugt.

Fragelite roulade

Serveres med hindbærcoulis og frugt.

Kaffe og te med hjemmelavet chokolade.

VIN AD LIBITUM

Hvidvin Alsace Stinsi Pino Blanc.

Rødvin Chateau Calisanne.

Dessertvin.

FRI BAR

Bacardi, rom, smirnorff vodka, Gordons gin, øl og vand.

NATMAD

Pølsebord

Anrettes med 5 forskellige pølser med div. tilbehør, brød og smør.

Pølse-ostebord

Anrettes med 3 forskellige pølser, 3 forskellige oste med div. tilbehør, brød og smør.

Pølser med brød og div. tilbehør.

SAMLET PRIS PR. PERSON: Kr. 1.100,00.

+ Blomster og lokale leje