



Klassisk Juleanretning

- som sharing-food lige til at sætte på bordet

Marinerede sild - hjemmelavet karrysalat – løg – kapers

Gravad laks – sennepsdressing – dild - asparges

Tartelet - høns i asparges

Glaseret skinke – grønlangkål - brunede kartofler fra Harndrup

Andesteg- syltet rødkål- andeskysauce

Ribbensteg – svesker - surt

Ris ala mande- kirsebærsauce- mandler

Hertil friskbagt rugbrød- surdejsboller og smør

Minimum 10 personer

299,- per person

Service bedes returneret i rengjort stand



Den moderne tapasanretning

- Nemt, anderledes og lækkert

Røget sild – røræg – purløgsmayo – purløg - radise

Rødbedegravad laks – fennikelcrudité - syltede sennepsfrø - dild

Koldrøget laks – spinat - flødecreme

Argentisk rødreje – sennepsaioli – vagnetlæg - ærteskud

Marmoreret torsk – muslingefløde - skilt sauce på urter og syrnet flød - karse

Vol au Vent – hønsefrikasse - friske urter

Krokette af confiteret andelår – selleripure – bøgehatte - syltede ribs

Langtidstegt svinebryst – grønkålssalat - balsamico

Fourmet d´ambert – romkaramel - nødder og rosin - knækbrød

Ris ala mande - kirsebærsauc

Minimum 10 personer
399,- per person

Service bedes returneret i rengjort stand