

Maj - Juni - Juli



Vælg én forret, hovedretsbuffet eller anrettet hovedret samt anrettet dessert og natmad.

Som fastprisarrangement per person 999 kr.

Forretter

Lufttørret skinke

Ristet broccoliasparges – asian sirup – sesamtuille – havguscreme

hvide asparges

Ristet jomfruhummer – muslingesauce med friske ærter og rogn – ærteskud

færøsk koldrøget laks

Stenbidderogn – karse – syrnet flødesauce tilsmagt fynsk rygeost – friske ærter

Hovedretsbuffet

Italiensk krydret porchetta med sprød svær

Rosastegt kalvefilet

Unghane farseret med svampesoufflé – cremede majs – broccoliasparges

Nye kartofler – rødvinsauce

Grove krydderfritter – bearnaisesauce

Plukkede sommersalater – mormordressing

Solmodne tomater – ricotta – mynte – basilikum – flagesalt – friskkværnet peber

Frisk bønnesalat – feta – sommerløg – friske urter

Gratinerede majs – parmesandressing

Hovedretter

Unghane farseret med svampesoufflé

Cremede majs – grønne asparges – sommergulerødder

Nye kartofler – brunet smør – urtesauce

Rosastegt kalvefilet

Asparges fra Torup Bakkegård – chimmichurri – sommergrønt – nye saltede kartofler – trøffelsauce

Dessurter

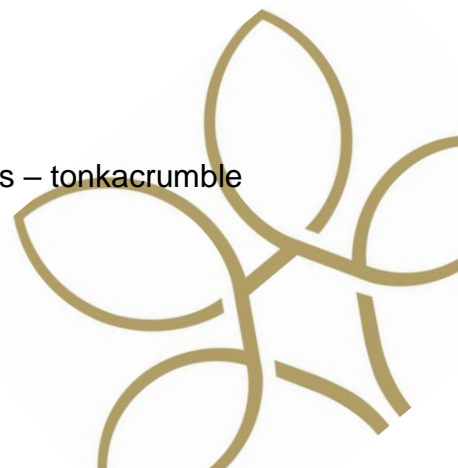
Jordbær i variation

Som mousse – iscreme – sauce – frisk

Marzarin – hvid chokolade

Choux craquelin

Vanillecreme – friske bær – dulce de leche – quenelle af Tonka-is – tonkacrumble



Natmad

Klar suppe med urter, kød og melboller samt hjemmebagt brød.

Aspargessuppe med kødboller og hjemmebagt brød.

Hjemmelavet biksemad med hjemmebagt rugbrød, rødbeder og bearnaisesauce.

Ta'-selv-bord: Lun leverpostej, pålæg og ost samt hvedeboller og rugbrød.

Hot Dogs med det hele.

Croissanter med hønsesalat og rejesalat.

Ønskes natmad ikke fratrækkes kr. 45,-. fastprisarrangementet.

Arrangementet varer i så fald 6 timer.



Den helt særlige

Som velkomst serveres fire snacks med sprødt, cremet, frisk og lunt. Hertil serveres champagne fra huset André Clouet

Forret

Stegt kulmule

Grønne asparges – sommerkål – friske ærter – muslingeblanquette

Hovedret

Rosastegt kalvemørbrad

Soufflé med braiserede oksekæber – cremede majs – chimmichurri
Sommergrønt fra "Bjarnes" have – nye kartofler – trøffelsauce

Dessert

Chokokuglen

Hvid callebaut – chokoladekugle
Jordbærparfait – saltet flødekaramel – marinerede jordbær
Hvid chokolademousse tilsmagt mynte – krystalliseret chokolade

Den særlige menu serveres med champagne fra André Clouet og snacks, fri spiritus efter kaffen samt én likør eller cognac per gæst.

Natmad

Klar suppe med urter, kød og melboller samt hjemmebagt brød.

Aspargessuppe med kødboller og hjemmebagt brød.

Hjemmelavet biksemad med hjemmebagt rugbrød, rødbeder og bearnaisesauce.

Ta'-selv-bord: Lun leverpostej, pålæg og ost samt hvedeboller og rugbrød.

Hot Dogs med det hele.

Croissanter med hønsesalat og rejesalat.

Ønskes natmad ikke fratrækkes kr. 45,-. fastprisarrangementet.

Arrangementet varer i så fald 6 timer.

Som fastprisarrangement per person 1199 kr.

