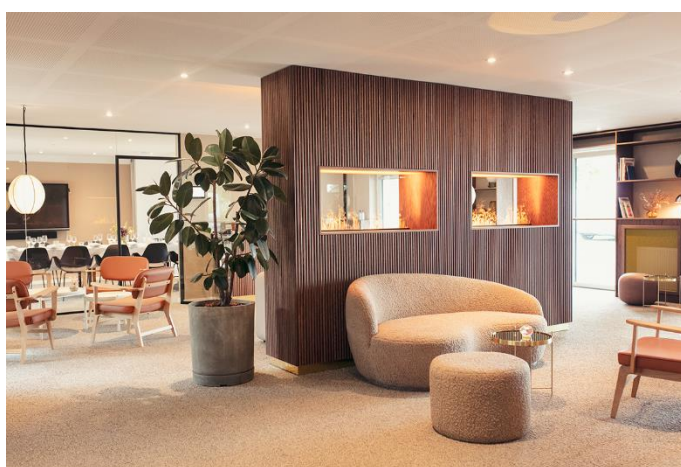


November – December - Januar



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

Som fastprisarrangement per person 999 kr.

Forretter

Røget andebryst

Rødbede i variation som glaseret – syltet – crudité - mayo- skovsyre

Ristet kammusling

Cremet jordskokkesuppe- purløg- jordskokkechips- syltede jordskokker- purløgsolie

Sart tilberedt kulmule

gratineret i havguscreme- porresauce-sauterede porrer-karse

Hovedretsbuffet

Italiensk krydret porchetta med sprød svær

Langtidsstegt grain fed oksecuvette med hvidløg, timian & citron

Crostillant med kalv & svampe - løgpure - syltede løg - persillechips

Pommes raffles - bearnaisesauce

Krydrede kartofler - pebersauce

Salat af spidskål - confiterede hasselkerner i soya - ingefær & skalotteløg

Grønkålssalat - saltede mandler - balsamico vinaigrette - marinerede bær

Linsesalat - bønner & friske urter

Glaserede bagte rodfrugter - timian - citron

Hovedretter

Gris & Gris

Stegt confiteret svinebryst - svinemørbrad i svampeduxelles & fedtnet
Selleripuré - ristet kejserhat - persillecrumble - brombær - pommes anna - kraftig sauce

Rødvinsbraiseret oksecuvette

Vintergrønt i variation - pommes raffles - braiseresky- brøndkarse

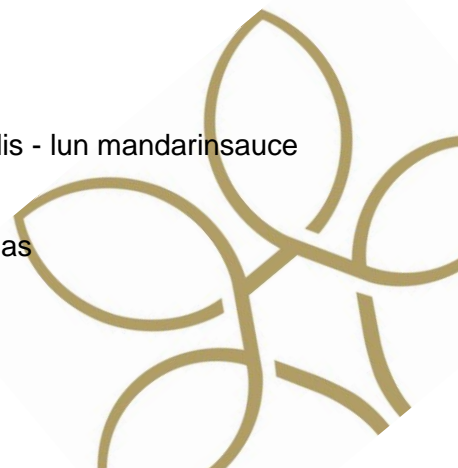
Dessertes

Mandarin-mandel og varme krydderier

Mandarinpuré – mandelkage - hvid chokolademousse - quenelle af mandelis - lun mandarinsauce

Kirsebær - mørk chokolade

Kirsebærsorbet - chokoladekaramelkage - sprødt & knas



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

Brødstegt torsk i egen souffléfars tilsmagt trøffel
Grønkål - savoykål - spidskål
Sauce blanquette - marineret pære

Hovedret

Rosastegt oksemørbrad
Rielette af okse - kraftig rødbedesauce tilsmagt lagret balsamico
Kejserhat - bagte rødbeder- puré - pommes anna

Dessert

chokokuglen
Mørk chokoladekugle
Amarenaparfait – crumble – mandelkaramel - ristede mandler - mandarin

Den særlige menu serveres med champagne fra André Clouet og velkomstsnacks, 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.

