

Februar – Marts - April



Forretter

Rørt oksetatar

Syltede sennepskorn – skalotteløg – estragon - sprød kartoffel - friske urter

Jomfruhummerbisque

Bisque på flamberede skaller - lynstegt jomfruhummer - stegt blomkål - blomkålscrudité

Torskeballotine

Muslingefløde skilt – dildolie – rosenkål – spidskål – æblebrunoise - dild

Hovedretsbuffet

Italiensk krydret porchetta med sprød svær

Rosastegt kalvetykstegsfilet – rosmarin - timian

Samosa - krydret unghane – kikærter - sursød chili - friske urter

Pommes fondant - rødvinsauce

Grove fritter - bearnaisesauce

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

Cremet perlecouscous - bagte peberfrugter - forårsløg - grillet løg

Plukkede hjertesalater - cæsardressing - parmesan - hvedecroutons

Quiche med bagte porrer og røget bacon

Hovedretter

Unghanebryst

Krokette af hjerter i flødesauce – forårsløg - grillede skalotter- puré

Pommes fondant - kraftig morkelsauce

Rosastegt tykstegsfilet

Kalverielette - rødvinsauce - confiteret og stegt kartoffel med hvidløg og urter - løgvariation

Desserter

Orangedrøm

Orangemousse på bund af karamelliseret nøddebund

Chokoladesorbet - ristede hasselnødder - citrusfrugt

Fransk citrontærte

Brændt italiensk marengs - quenelle af bourbon vanilleiscreme - crumble

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

**Som fastprisarrangement i 7 timer med drikkevarer
Per person 1150 kr.**



Den helt særlige

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

Forret

Sart tilberedt torskeryg
Legeret havgus- rosenkål- spidskål-æblebrunnoise
Legeret sauce på fed cremefraice og brunet smør

Hovedret

Rosastegt kalvemørbrad
Souffle m/ braiseret oksekæbe- confiteret og stegt kartoffel m hvidløg og rosmarin
Forårsløg- grillede skalotter- pure- kraftig sauce m morkler

Dessert

Chokokuglen
Marmoreret chokoladekugle
Tonkabønneparfait- saltet flødekaramel- braiseret ananas
hvid chokolademousse- krystaliseret chokolade

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

**Som fastprisarrangement i 7 timer med drikkevarer
Per person 1350 kr.**

