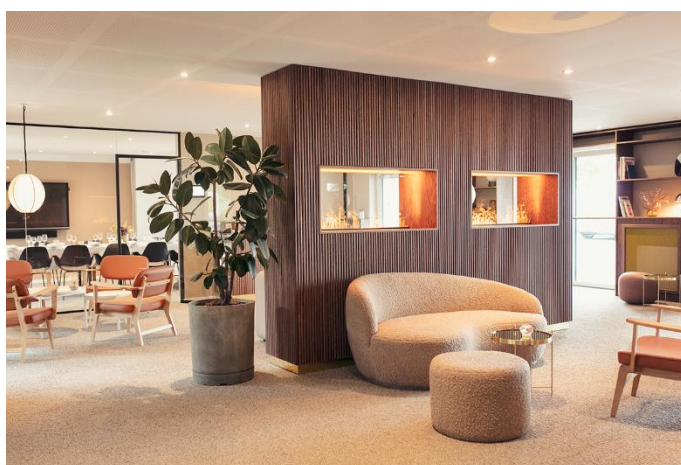


Februar – Marts - April



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

Som fastprisarrangement per person 1149 kr.

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

Dessertes

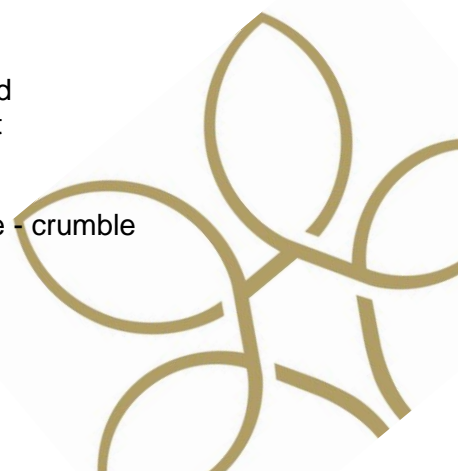
Orangedrøm

Orangemousse på bund af karamelliseret nøddebund

Chokoladesorbet - ristede hasselnødder - citrusfrugt

Fransk citrontærte

Brændt italiensk marengs - quenelle af bourbon vanilleiscreme - crumble



Natmad

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

Aspargesuppe 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

Sart tilberedt torskeryg
Legeret havgus- rosenkål- spidskål-æblebrunnoise
Legeret sauce på fed cremefraiche 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.

Natmad

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

Aspargesuppe 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 1349 kr.

