

OLD FASHION



FORRETTER

- Tarteletter med høns i asparges serveret med friskhakked tomat og persille conkasse
- Koldrøget laks serveret på salat hertil asparges og krydderurter creme
- Rejecocktail anrettet på salat, asparges, tomat, kaviar og hjemmelavet rød dressing. Hertil frisk bagt brød samt smør

HOVEDRETTER

- Gl. dags kalvesteg stegt som vildt, serveret med, waldorff salat og tyttebær marmelade, asier, brunede- hvide kartofler, bagte bønner med bacon, hertil vildtsauce
- Flæskesteg med sprøde svær serveret med lun hjemmelavet rødkål, asier og kartoffel chips, hertil brunede- hvide kartofler samt brun sovs
- Rosastegt oksefilet på stegte svampe serveret med, bagte gulerødder med timian og honning, fyldt kartoffel og hertil klassisk sauce Bordelaise/rødvinsauce

DESSERTER

- Nøddbund serveret på fad med rørt is og syltede bær samt friske frugter, serveret med bærsaue
- Vanilje Pocheret pære serveret med vanilje fløde is, hertil chokoladesauce og marinerede hindbær
- Isbombe med 3 slags hjemmelavet is serveret med sprøde mandelflager samt frisk frugt

VÆLG 3 RETTER FOR KR. 345,-

NEW MODERN



FORRETTER

- Carpaccio af rimmet laks med sprød persille-crouton, salat af krydderurter med reven citrus og rød piment pesto
- Svinekæbe terrine med foie gras anrettet med feld-mitzunasalat, anrettet med sprøde jordskokker og rødvins glace
- Hummer bisque suppe serveret med stegt kammusling, dampet hvid fisk og karse. Hertil frisk bagt brød samt oliven tapanade og smør

HOVEDRETTER

- Medaljon af oksefilet serveret på stegte svampe og løg, anrettet med porretimbale med sprød frit, smørdampet bønner, hertil kartoffeltårn rullet i urterasp samt lys timian-cremesauce
- Vildsvinefilet med enebær og rosmarin anrettet på honning bagte porre og tranebær, hertil bagt svampemousse og glaseret rødløg samt kartoffel Gratin og kraftig sky sauce
- Rosastegt kronstyr filet anrettet med stegte østershatte og æbler, gulerodstimbale samt rødbedepure, hertil smørdampet forårsløg, Pommes Anna og portvins sauce

DESSERTER

- Chokolade mousse af Belgisk chokolade anrettet med portvins marinerede brombær samt knas af karamel-chokolade praliné og brombær glace
- Æble parfait med marinerede æbletern, kanel creme og hertil rød æble sirup samt sprøde mandel flager
- Chokoladekage serveret med hvid chokolade fløde, hertil mango og hindbær coulis

VÆLG 3 RETTER FOR KR. 375,-

QULINARISK



FORRETTER

- Røget torsk og terrine af hummer, anrettet med sprøde ærteskud med ristet-saltet mandler og kørvel pesto
- Ristet laks anrettet på sauteret porre og æbler, hertil små urter og citrus beurreblanc sauce
- Koriander gravad oksefilet anrettet med sprød fennikel og blåbær, hertil mild senneps creme og skovsyre. Hertil frisk bagt brød samt oliven tapanade og smør

HOVEDRETTER

- Lammekrone og skank serveret på smørstegte portobello og pære, anrettet med pastinak pure samt grov kartoffel duchess og calvadossauce
- Helstegt oksemørbrad og rilette af hale serveret på saute af spæde løg, hertil svampe timbale, Pommes Anna og kraftig trøffelsauce
- Rosastegt kalvefilet serveret med smør stegte bønner, anrettet med dampede forårsløg, hertil tomat glaseret kartoffel kage og sky sauce

DESSERTER

- Creme brulée, chokoladekage og frisk hindbær sorbet
- Hindbær dobbelt creme parfait is med pistacieflager og karamelkage, skyr mousse og chokolade ganache
- Chokolade fondant serveret med engelsk vanilje creme tilsmagt portvin, hertil fige-is creme

VÆLG 3 RETTER FOR KR. 395,-

KONFIRMATION



FORRETTER

- Rørt tun mousse serveret med rejer, salat, citron, æg, tomat og krydderurte-creme
- Klassisk rejecocktail med salat, asparges, citron, caviar og tomat dressing
- Tarteletter med høns i asparges serveret med tomat og hakket persille
- Bagt laks med chili, honning og mandler serveret med salat, citron og tomat samt krydderurte dressing. Hertil brød og smør

HOVEDRETTER FRA BUFFET MED 2 SLAGS KØD OG TILBEHØR

- Helstegt oksefilet
- Marineret kalkun cuvette
- Kalveculotte
- Honningbagt benskinke
- Helstegt oksemørbrad +45,-

TILBEHØR:

- Smørstegte kartofler med krydderurter
- Flødekartofler
- Blandet sprøde salater med friske grøntsager og dressing
- Syltede hvidløg, oliven mix, cremet ost, lidt tørt knas
- Tomat salat med frisk mozzarella, løg og pesto
- Pastasalat med soltørrede tomater og forårsløg
- Fløde sky-sauce

DESSERTER

- Chokolade konfekt kage serveret med scoop selv is, jordbær, vanilje, hertil frisk frugt og syltede bær

VÆLG 3 RETTER FOR KR. 345,-

BUFFET I



FORRET PÅ TALLERKEN

- Kæmperejer med hvidløg og krydderurter serveres med forskellige salater, marineret asparges og kørvel creme, hertil lunt brød samt saltet smør

HOVEDRET FRA BUFFET MED 2 SLAGS KØD

- Helstegt oksefilet
- Langtidsbagt honning/chili benskinke
- Serveret med ristede små kartofler med pesille pesto
- Svampe-porre tærte gratineret med parmesan
- Blandet salat med friske grøntsager og dressing
- Båndpasta salat med feta og karse.
- Hvidløg, oliven mix, lidt tørt knas Lys timiansauce

DESSERT SERVERET PÅ FAD

- Hjemmelavet islagkage med mandelkiks og friske frugter samt hindbær coulis

PRIS PR. PERS. 345,-

BUFFET 2



FORRET PÅ TALLERKEN

- Grillet laks serveret med syltede tomater og feldsalat samt sauce tatar og citrus perler, hertil brød og smør. Til forretten serveres der lunt brød og smør samt oliven tapenade

HOVEDRET FRA BUFFET MED 3 SLAGS KØD

- Langtidsstegt oksehøjreb med smørbagte hvidløg
- Fyldt kylling med soufflefars
- Lammekølle bagt med rosmarin, hvidløg og timian

- Serveret med Pommes Anna, krydderstegte rissolles
- Pastasalat med oliven og feta
- Plukket salat med forskellige grøntsager
- Tomatsalat med mozzarella, rødløg og basilikum pesto
- Kraftig rødvinssauce med champignon og bacon
- Groft brød og grov tzatziki.

DESSERT PÅ TALLERKEN

- Chokolade kage med hvid chokolade mousse, hertil hjemmelavet hindbær parfait og nougat knas

PRIS PR. PERS. 395,-

TAPAS



FORRETTER SERVERES SOM PORTIONSANRETNINGER

- Chunks af røget-laks med citrusskum, perler og karse
- Lyn grillet tun i soya og krydderurter, syltede tomater og spæde skud
- Hvidløgs-chili stegte kæmperejer med grøn creme og feldsalat
- Stegt Chorizo pølser med artiskokker og rød piment creme
- Skiver af grillet kalv med mild kørvel-peber creme og friteret kapers
- Luftørret okseinderlår med pesto, høvlet ost og sorte oliven

Tilbehør til forretterne: Groft brød, hummus, tapanade og relish

HOVEDRETTER

- Grillet og braiseret svinekæber i sauce og syltede rødder
- Lamme culotte med rosmarin og marineret asparges
- Majs-kylling med soltørrede tomater, citrus og salvie
- Langstidsbagt kalvebryst glaseret med sød sauce
- Sprødstegt Croquetas med fyld af svampe, serrano og trøffel

Tilbehør: Frisk salat med frugter og bær.

DESSERTER

- Tallegio ost med nødder i karamel, marineret æble og urte kiks
- Choko konfektkage med hindbærskum
- Torte di Santiago med creme af pistacienødder
- A la Creme brulee med pasionsfrugt og sesam flager

HELE MENUEN: PR. PERS. 395,-

VÆLG 3 FORRETTER + 3 HOVEDRETTER
+ 2 DESSERTER: PRIS PR. KR. 325,-

RECEPTION



LÆKRE HAPSERE OG SMÅ ANRETNINGER

- Bagte kæmperejer serveret med citrus aioli
- Boghvedeblinis med røget laks og peberrodscreme
- Tatar af røget laks anrettet med små toast
- Grillet tun med ruccola pesto og syltet tomat
- Kalve carpacio med salt trukken citron
- Andeterrine med urter og blåbær coulis
- Små krydret omeletter
- Bagt lyssej/lakse mousse med persille og sprødt
- Serranoskinke med melon og pesto
- Spansk chorizopølse med tomat relish
- Lufttørret okseinderlår med sorte Barrel oliven
- Grillet svinemørbrad serveret med mild kørvel-peber mayo
- Røget brie serveret med syltet nødder
- Chokoladecake med nougatknas.

6 RETTER: PRIS PR. PERS. 165,-

8 RETTER: PRIS PR. PERS. 185,-

10 RETTER: PRIS PR. PERS. 205,-

14 RETTER: PRIS PR. PERS. 250,-

FROKOSTMENU



EN SMAGFULD FROKOST

- Grovbrød, rugbrød og smør
- Koldrøget laks med røræg og asparges, hertil krydderurte crème
- Æg og tomat med rejer og hakket purløg
- Serrano skinke med honing melon og pesto
- Lune frikadeller med rødkål
- Urtemarineret kartoffelsalat
- Pastasalat med feta, oliven, soltørret tomat og estragon
- 2 slags oste med druer
- Bagt æblekage med vaniljecreme og figner

PRIS PR. PERSON 195,-

BRUNCHMENU I + 2



EN SMAGFULD BRUNCHMENU

- Rundstykker og rugbrød
- Scrambled eggs med ristede pølser
- 2 slags oste
- 2 slags pålæg
- Marmelade
- Lun leverpostej med bacon/champignons
- Serranoskinke med melon
- Kyllingespyd i sød marinade
- Kartoffelblinis med bacon
- Frisk frugt
- Chokolade brownie

PRIS PR. PERSON 165,-

LUKSUS BRUNCHMENU

- Rundstykker, grovbrød og rugbrød
- Scrambled eggs med ristede pølser
- French toast med røget laks
- Skyr med syltede bær og knas
- 2 slags skæreoste samt brie og blå skimmel
- Spegepølse, rullepølse
- Marmelader
- Lun leverpostej med bacon og champignons
- Serrano og salami med artiskokker og melon
- Stegte chorzio pølser med brasede kartofler
- Kyllingespyd i sød marinade
- Kartoffelblinis med bacon
- Frisk frugt
- Amerikanske pandekager med blåbær og ahorn sirup
- Chokolade brownie

PRIS PR. PERSON 245,-

NATMAD



NATMAD / SKRUB AF MAD

- Pålægssbord med 3 slags pålæg og lun leverpostej med diverse tilbehør, rugbrød og grov boller
Kr. 95,-
- Årstidens suppe med brød. Kartoffelporre suppe med ristet bacon og purløg. Crèmet asparges suppe med kødboller. Jordskokke suppe med sprød Serrano. Kyllinge-karry suppe med ris
Kr. 75,-
- Croissanter med reje og kyllingesalat, blandet grønsalat
Kr. 95,-
- Lune frikadeller med kartoffelsalat og brød
Kr. 85,-
- Hotdog, røde og brune pølser med diverse tilbehør
Kr. 85,-
- Æggekage med bacon, tomat, purløg, sennep og rødbeder med rugbrød
Kr. 85,-
- Pariserbøf med rødbeder, hakket rødløg, peberrod, kapers og æggeblomme
Kr. 115,-
- Mørbrad i champignon a la crème med agurksalat, tomat og rugbrød
Kr. 105,-