

Menuer

1 APRIL - 1 OKTOBER

MIN. 20 PERSONER

FORRETTER

Rejesalat med asparges på sprøde salater
Avocado med tunsalat, dild og citron
Cæsarsalat med kylling og brødcroustener
Maskeret blomkål med rejer og grønt
Mini croissant med hjemmelavet hønsesalat og bacon

Alle forretter serveres med nybagt brød og smør

KR. PR. PERS. 75,-

HOVEDRETTER

Glaseret skinke med krydderkartofler og dijonsovs
Fylt mørbrad med timian kartofler og svampesovs
Græske frikadeller, kartofler, tzatziki
Gammeldags kyllingesteg med persille, kartofler, skysovs og rabarberkompot
Grillkøller med hjemmelavet kartoffelsalat, agurkesalat

Alle hovedretter serveres med salat eller grøntsager tilpasset årstiden

KR. PR. PERS. 199,-

DESSERTER - Portionsanrettet

Rabarbertrifli med knas
Pannacotta med friske bær
Islagkage med vafler
Ostetallerken med frugt og kiks
Friske frugter med råcreme

KR. PR. PERS. 75,-

Alle arrangementer afholdes i privat lokale og inkluderer borddækning.

TILKØB

Kaffe/the	kr. 25,-
Øl	kr. 25,-
Sodavand	kr. 20,-
Husets Rød- el. Hvidvin	kr. 150,-



1 OKTOBER - 1 APRIL

MIN. 20 PERSONER

FORRETTER

Kartoffelsuppe med bacondrys og purløg
Kyllingesalat med æbler og bacon
Tarteletter med høns i asparges, persilledrys
Kaviarrand med rejer, dild og citron
Laksesalat med asparges og grønt

Alle forretter serveres med nybagt brød og smør

KR. PR. PERS. 75,-

HOVEDRETTER

Beefstroganoff, kartoffelmos, asier
Flæskesteg, kartofler, sovs, rødkål, surt og sødt
Biksemad, spejlæg, rugbrød, rødbeder
Kogt oksebryst, kartofler, peberrodssovs, surt
Italiensk porchettasteg, flødekartofler, agurkesalat

Alle hovedretter med salat eller grøntsager tilpasset årstiden

KR. PR. PERS. 199,-

DESSERTER - Portionsanrettet

Æblekage med flødeskum og knas
Citronfromage med flødeskum
Dessertkage med frugter
Blommetrifli med flødeskum og nøddedrys
Pæretærte med creme fraiche

KR. PR. PERS. 75,-