

SELSKABSMENU 2020

FORRET – SNACKS

Lynstegt tun – soya – lime
Burrata – fersken – rucola – græskarkerner
Røget laks – syrnede fløde – ørredrogn – agurk
Bresaola – trøffelcreme – parmesan – brødkarse

HOVEDRET

PRIS: 430,- pr. person (Oksemørbrad 220g)

PRIS: 395,- pr. person (Rib-eye 300g)

PRIS: 335,- pr. person (Kyllingbryst)

SIDE ORDERS

Pommes frites

Grønne bønner – sennep – rødløg – persille
Grøn salat – løg – persille – solsikkekerne – græskarkerner

Saucer

Béarnaise og Pebersauce

DESSERT

Hvid chokolade panna cotta – skovbærskompot - crumble

Hele selskabet skal vælge samme menu

Alle retter i den beskrevne menu bliver serveret

Menuer skal forudbestilles

SHARING SELSKABSMENU

FORRET – SNACKS

Lynstegt tun – soya – lime
Charcuterie – tapanade
Pimentos padron – grillet citron
Sprødt svinebryst – spicy sauce- syltet rødløg – koriander

HOVEDRET

Rib-eye steak

&

Jerked kyllingbryst – mangosalsa
[Serveres i skiver på fade]

SIDE ORDERS

Pommes frites

Grønne bønner – sennep – rødløg – persille
Tomat – pesto – basilikum – pinjekerner
Cæsarsalat – romaine – spidskål – crouton – parmesan

Saucer

Béarnaise og Pebersauce

DESSERT

Hvid chokolade panna cotta – skovbærskompot - crumble

PRIS: 375,- pr. person

Hele selskabet skal vælge samme menu

Alle retter i den beskrevne menu bliver serveret

Menuer skal forudbestilles

DRIKKEPAKKE

PAKKE 1

Aperitif – Sangria

Vinmenu på 'husets vin-niveau'
Serveres ad libitum under middagen

Mineralvand
Med og uden brus

375 kr.
pr.pers



PAKKE 2

Aperitif – Sangria

Vinmenu på 'mellemlasse-niveau'
Serveres ad libitum under middagen

Mineralvand
Med og uden brus

545 kr.
pr.pers

PAKKE 3

Aperitif – Sangria

Vinmenu på 'mellemlasse-niveau'
Serveres ad libitum under middagen

Mineralvand
Med og uden brus

Halv kande cocktail

725 kr.
pr.pers