

SELSKABSMENUER

PS BAR & GRILL

PS

BAR & GRILL

T: +45 31 31 13 40

W: psbargrill.dk

ALLE RETTER I DEN VALGTE MENU BLIVER
SERVERET FOR HELE SELSKABET

MENU #1

FORRET - SNACKS

RØGET LAKS (N,L)

wasabi creme - glaskål - pistacie

LYNSTEGT TUN (G)

soya - lime

OKSETATAR

krydret tomat - sennepsmayo - chip

HOVEDRET

KYLLINGEBRYST (G)

teriyaki - ramsløg

SIDE ORDERS

STEGTE KARTOFLER (L)

smør - krydderurter

GRØNNE BØNNER

æble - quinoa - mandler

SPINAT

græskarkerner - tranebær - feta

SAUCER

PEBERSAUCE (L)

DESSERT

ÆBLE TRIFLI (L,G)

vaniljecreme - makroner

Pris 325 kr.

pr. person

MENU #2

FORRET - SNACKS

LYNSTEGT TUN (G)

soya - lime - sesam

SPRØDT SVINEBRYST

spicy sauce - koriander - sesam

CHARCUTERIE

tapenade - oliven

HOVEDRET

RIB-EYE STEAK

KYLLINGEBRYST (G)

teriyaki - ramsløg

SIDE ORDERS

POMMES FRITES

GRØNNE BØNNER

rødløg - persille - sennep

CÆSAR (G)

croutoner - parmesan

SAUCER

BÉARNAISE (L)

DESSERT

ÆBLE TRIFLI (L,G)

vaniljecreme - makroner

Pris 355 kr.

pr. person

MENU #3

FORRET - SNACKS

LYNSTEGT TUN (G)

soya - lime

RØGET LAKS (N,L)

wasabi creme - glaskål - pistacie

OKSETATAR

krydret tomat - sennepsmayo - chip

CHARCUTERIE

tapenade - oliven

HOVEDRET

OKSEMØRBRAD 220 GR.

Eller

RIB-EYE STEAK 325 GR.

SIDE ORDERS

POMMES FRITES

GRØNNE BØNNER (N)

peanuts - lime - sesam

CÆSAR (G)

croutoner - parmesan

SAUCER

BÉARNAISE - PEBERSAUCE (L)

DESSERT

KARAMEL PARFAIT (L,G,N)

saltkaramel - peanuts - choko mousse

Eller

ÆBLE TRIFLI (L,G)

vaniljecreme - makroner

Pris 425 kr. (Oksemørbrad)

Pris 390 kr. (Rib-eye)

pr. person

VINMENU 1/295,-

Gl. Gran Cuvee til velkomst.

HVIDVIN: Lama Chardonnay Italien

RØDVIN: Janasse, Cotes du Rhone,
Frankrig

VINMENU 2/395,-

Gl. Gran Cuvee til velkomst.

HVIDVIN: Rock Ferry, NZ

RØDVIN: Avalon Winery USA

40,- tillæg for et gl. dessertvin fra
Terrzcuruda Italien.

VINMENU 1/295,-

Gl. Gran Cuvee til velkomst.

HVIDVIN: Lama Chardonnay Italien

RØDVIN: Janasse, Cotes du Rhone,
Frankrig

VINMENU 2/395,-

Gl. Gran Cuvee til velkomst.

HVIDVIN: Rock Ferry, NZ

RØDVIN: Avalon Winery USA

40,- tillæg for et gl. dessertvin fra
Terrzcuruda Italien.

VINMENU 1/295,-

Gl. Gran Cuvee til velkomst.

HVIDVIN: Lama Chardonnay Italien

RØDVIN: Janasse, Cotes du Rhone,
Frankrig

VINMENU 2/395,-

Gl. Gran Cuvee til velkomst.

HVIDVIN: Rock Ferry, NZ

RØDVIN: Avalon Winery USA

40,- tillæg for et gl. dessertvin fra
Terrzcuruda Italien.