

SELSKABS RETTER/ SNACKS

(Samme menu vælges til hele selskabet min. 20 Pax. Ellers henvises til menu efter bistro sæson)

SNACKS

(Vælg 3 snacks til 125 kr. pr. pers.)

Risotto bonbon med tørret skinke · Mini agurk, rygeost og ørredrogn · Sprød tapioka med mayo og dehydreret hvidløg
Små vafler med andelever mousse · Østers med syrnede fløde og dild (+20 kr. pr. pers. for valg af denne snack)

FORRETTER/MELLEMRETTER

Rørt taskekrabbe servers med estragon creme, salatløg, glaskål og citrus urter
Rimmet kammusling, serveres med cremet perlebyg, rødølgs chips, porre aske og hønse sauce
Rimmet torsk, serveres med persille mayonnaise, syrligt æble, kyllingeskind og kærnemælk sauce
Tempereret Helleflynder, serveres med muslingefumé, blomkålpure, grøn olie og kålskud

HOVEDRETTER

(Til alle hovedretter serveres der små kartofler med smør og urter)

Kalvetykstegsfilet serveres med trøffelpure, stegte kejserhatte og trøffel sauce
Confiteret svinebryst serveres med glaserede rødder, estragon og sauce med røget marv
Bagt torsk serveres med spidskål, persillepure, sprødt kål og blanquette sauce
Okse mørbrad serveres med saltbagt rødbede, syltet rabarberpure og sauce med fermenteret peber og oksehaler (+45kr pr. pers. for at vælge denne ret)

DESSERTER

Chokoladebombe serveres med hasselnøddecime, mørk krystalliseret chokolade og brunet smør
Hvid chokolade Panna cotta serveres med hvid krystalliseret chokolade, ananas og passion sorbet
Store kros citronfromage, citron timian is, mandel crumble og lemon curd

DKK 495,- for 3 retter

DKK 575,- for 4 retter