



FROKOST PAKKE

5 timers arrangement (start kl. 12-13 til kl. 17-18)
Minimum 25 personer

- VELKOMSTDRINK
- ISVAND OG BRØD PÅ BORDENE
- 3-RETTERS MENU
- KAFFE/THE
- SIMPLE BLOMSTER

DKK 895,00 PR. PERSON



SELSKABSMENU

Velkomstsnavs + DKK 145,00

- Wonton tærte, Rømmø rejer, friskost, karse
- Puffet tapioka, mayo, estragon, dehydreret hvidløg
- Agurk, pisket creme fraiche, citron og løjrom
- Østers med peberrod og dild (+25,- pr. person)
- Gougère - gammelknas creme - sortfodskinke

Forret & Mellemret

Alle retter serveres med årstidens grønt

- Rørt krabbe, creme fraiche 48%, boghvede, estragon (+45,- pr. person)
- Rimmet kammusling, nashi pære, musling sauce, dild
- Marmoreret torsk, rygeostcreme, blanquette sauce, purløg
- Helleflynder på crouton, hummerbisque, karamelliserede selleri, dild
- Grov tatar, peber emulsion, dehydreret tomater, peberrod og karse
- Sæsonsinspireret vegetarisk forret

Hovedret

Alle hovedretter serveres med årstidens grønt og kartoffel

- Ballotine af oksefilet, Serano skinke, trøffelsauce
- Confiteret svinebryst, røget marv, frisk trøffel, mørkel sauce
- Bagt torsk, persillepuré, syltet løg, musling sauce
- Farseret vagtel, tyttebær, ramsløg kapers, portvinsauce
- Kalvemørbrad, sort hvidløg, løgpuré, mørkelsauce
(Opgradér til oksemørbrad +55,- pr. person)
- Sæsoninspireret vegetarisk hovedret

Dessert

- Hasselnød mousse, chokolade sorbet, malt tuilles, saltkaramel, røde urter
- Citrus chokolade panna cotta, passionsorbet, syltet ananas, timian
- Citron mousse, citrontimian sorbet, lemon curd, sprød marengs
- Årstidens dessert (f.eks. jordbær, hvid chokolade, creme anglaise, citrus urter)

Opgraderinger

- Frisk trøffel 65,- pr. person
- Baerii caviar 10 gram 195,- pr. person

