



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

Velkomstsnacks + DKK 145,00

- Håndpillede rejer, Wonton Tærte, Rygeost, Karse
- Røget Laks, Crouton, Friskost, Dild, Peberod
- Løjrom, Agurk, Creme Friache 48%, Citron
- Østers Med Peberrod & Dild (+25,- pr. person)
- Grov Tatar, Tomat, Tærte, Sort Peber, Blomster
- Gougère - Gammelknas Creme – Sortfodskinke

Forret & Mellemret

Allerretters serveres med årstidens grønt

- Rørt krabbe, Citrus frugter, Hasselnød, Creme Friache 48% (+45,- pr. person)
- Kammusling, Nashi Pære, Musling, Blomkål, Blomster
- Marmoreret Torsk, Rygeostcreme, Blanquette Sauce, Purløg
- Helleflynder På Crouton, Hummer Bisque, Ristet Selleri, Dild
- (Opgradér til pighvar +95,- pr. Person)
- Grov Tatar, Peber Emulsion, Dehydreret Tomater, Chips, Peberod, Karse
- Sæsonsinspireret vegetarisk forret

Hovedret

Alle hovedretter serveres med årstiden grønt og kartoffel

- Bagt Torsk, Persillepuré, Syltet Løg, Musling Sauce
- Farseret Vagtel, Tyttebær, Ramsløg Kapers, Portvinsauce
- Presa Af Sortfodsgris, Røget Marv, Frisk Trøffel, Morkel Sauce
- Kalvemørbrad, Sort Hvidløg, Løgpuré, Morkelsauce
- (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
- Kokos, Vaniljecreme, Chokolade ganache, Mandel chokolade crumble
- 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

Caviar 10 gram 195,- pr. pers

