



## SELSKABSMENU

(Samme menu vælges til hele selskabet - min. 25 personer og køb af selskabspakke)

### Snacks til velkomst (vælg 3 snacks til DKK 145 kr. pr. person)

- Wonton tærte, røme rejer, friskost, karse
- Puffet tapioka, mayo, estragon, dehydreret hvidløg
  - Agurk, pisket creme fraiche, citron, løjrom
- Østers med peberrod og dild (+25kr pr. person for valg af denne snack)
- Luftig blinis, rygeost creme, ørredrogn (tilkøb 15 gram baerii caviar 245,- pr. person)

### Forretter/mellemretter

- Rørt taskekrabbe, fed creme fraiche, estragon, ristet boghvede, citrus urter
- Rimmet kammusling, creme perlebyg, crudite salat, hønsesauce, aske  
(kan servers med jomfruhummer for tillæg 45kr pr. person.)
  - Marmoreret torsk, rygeostcreme, blanquette sauce, purløg
  - Tempereret helleflynder, hummersauce, friskost, dild
- Grov tatar, peber emulsion, dehydreret tomater, peberrod og karse
  - Vegansk og sæsoninspireret forret

### Hovedretter

(Alle hovedretter servers med årstidens grønt og årstidens kartoffel)

- Ballotine af oksefilet, Serano skinke, trøffelpure, kejserhatte og trøffelsauce
  - Confiteret svinebryst, fermenteret sort hvidløg, sherry sauce
    - Bagt torsk, persillepuré, syltet løg, musling sauce
  - Kylling stegt på coruton, sort trompet svampe, estragon, hønsefumé
- Oksemørbrad servers oksehale bonbon, portvinsauce (tillæg for denne ret 55,- pr person)
  - Tilkøb af frisk trøffel til hovedretten 65kr pr person
    - Vegansk og sæsoninspireret hovedret

### Desserter

- Hasselnød mousse servers med chokolade sorbet, salt karamel, årstidens bær
- Hvid chokolade Penna cotta servers med passion sorbet, syltet ananas, mango og krystalliseret hvid chokolade
  - Store Kros citronfromage, serveres med citron-timian is, lemon curd og marengs
    - Årstiden dessert

**Der tages forbehold for små justeringer i menuen jævnført sæsonens råvare.**