



SELSKABSMENU

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

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

- Risotto bonbon, trøffel mayo, tørret skinke, karse
- Puffet tapioka, mayo, estragon, dehydret 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, løgchips, skorzonerrodt, hønsesauce, aske
(kan servers med jomfruhummer for tillæg 45kr pr. person.)
- Marmoreret torsk, rygeostcreme, grønt æble, syltet glaskål, blanquette sauce, purløg
 - Saltet helleflynder, hummersauce, fermenteret hvidløg, kål
 - 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 kalvefilet, Serano skinke, trøffelpure, kejserhatte og trøffelsauce
 - Confiteret svinebryst, kartoffel bonbon, kål typer, sherry sauce
 - Bagt torsk, musling blanquette, persillepuré, syltet løg
- Karl Johan farseret vagtel, svampecreme, sprøde kartoffel, syltet tyttebær og trøffelsauce
(tillæg for denne ret 45,- pr person.)
- Oksemørbrad servers oksehale bonbon, selleripuré, portvinsauce (tillæg for denne ret 45,- pr person)
Tilkøb af frisk trøffel til hovedretten 65kr pr person
 - Vegansk og sæsoninspireret hovedret

Desserter

- Chokoladebombe servers med hasselnødcreme, brunet smørganache, chokoladesorbet
- Hvid chokolade Penna cotta servers med passion is, 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.