



SELSKABSMENU

(Samme menu vælges til hele selskabet min. 25 personer. Ellers henvises til Bistromenuen's sæsonkort)

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

- Risotto bonbon, trøffel mayo og tørret skinke
- Agurk, pisket creme fraiche, citron og sikrogn
- Sprød tapioka med mayo og dehydreret hvidløg
- Østers med syrnet fløde og dild (+25kr pr mand for valg af denne snack)
 - Sprød croutons, håndpillede rejer, friskost, perlebyg og dild

Tilkøb af dåse med 15 gram baerii caviar med vaffel, pisket creme fraich og rødløg 245,- pr person.

Forretter/mellemretter

- Rørt taske krabbe servers med estragon creme, boghvede, glaskål og citrus urter
- Rimmet kammusling, creme perlebyg, løgchips, skorzonerrød, hønse sauce og aske (kan servers med jomfruhummer tillæg 45kr pr cov.)
 - Marmoreret torsk, rygeost creme, syrligt æble, syltet glaskål, blanquette sauce og purløg
 - Temp. Helle flynder, hummer bisque, fermenteret sort hvidløg og kål
 - Grov tatar, peber emulsion, dehydreret tomater, peberrod og karse

Hovedretter

(til alle hovedretter servers der små kartofler med smør og urter)

- Ballotine af kalvefilet, serano skinke, trøffel pure, kejserhatte og trøffel sauce
- Confiteret svinebryst, røget knoldselleri pure, szechuan pebersauce, timian olie
 - Bagt torsk, musling blanquette, persille pure, kål typer
- Karl Johan farseret vagnetel, svampe creme, sprøde kartoffel, syltet tyttebær og trøffel sauce (tillæg for denne ret 45,- pr person.)
- Okse mørbrad servers med karamelliserede hvidløg pure, portvin sauce og oksehale bonbon (tillæg for denne ret 45,- pr person.)

Tilkøb af frisk trøffel til hovedretten retten 65kr pr person.

Desserter

- Chokolade bombe servers med hasselnød creme, brunet smør ganache, chokolade sorbet
- Hvidchokolade Penna cotta servers med passion is, syltet ananas, mango og krystalliserede hvid chokolade
 - Store Kros citron fromage servers med citron timian is, lemon curd og marengs
 - Årstiden dessert afhængig af sæson