



## **Selskabsmenuer**

**2011**

**Oktober, November, December  
( minimum 15 personer )**

## Arrangement

### **Velkomst**

#### **Kir**

Hvidvin med Crème de Cassis

### **Menu**

#### **Mørk Svampe Consommé**

Ristede Svampe  
& Vinterurter

#### **Andebryst**

Confiteret Løg, Rødløgs Skaller, bagt Pastinak  
& Calvados Sauce

#### **Bagt Ananas**

Karamel Crème, Crunch  
& Vanilleis

### **Natmad**

#### **Kartoffel-Porresuppe**

Bacon, Hvidløgsristede Croûtons  
& Friskbagt Flûtes

#### **Pris per person, kr. 1095,00**

Prisen inkluderer: Velkomst, 3 retters festmenu (hovedret serveres 2 gange), Vin ad libitum (3 vine som vælges af Hesselet ), Kaffe, Natmad, Blomsterdekorationer, Menu - og Bordkort.

---

## Gourmetarrangement

### **Velkomst**

### **Champagne**

### **Menu**

#### **Jordskokke Suppe**

Stegt Pighvar  
& Dild Olie

#### **Ristet Rødfisk**

Confiteret Kartoffel, Chips  
& Selleri Skum

#### **Kalvefilet**

Selleripuré, bagt Selleri, Perleløg, Rösti  
& Calvados Sauce

#### **Chokolade Kage**

Kondiseret Mælk  
& Mango Sorbet

#### **Natmad**

Natmad efter eget ønske

### **Pris per person, kr. 1.495,00**

Prisen inkluderer: Velkomst, 4 retters festmenu, vinmenu ad libitum under middagen (4 vine som vælges af Hesselet ), Kaffe, Petits Fours, 1 VSOP Cognac eller Likør, Natmad efter eget ønske, Blomsterdekorationer, Menu og Bordkort.

---

## Sammensæt selv menuen

### Supper

#### **Jomfruummer Bisque**

Stegt Jomfruummer  
& Skorzonerrod

kr. 135,00

#### **Mørk Svampe Consommé**

Ristede Svampe  
& Vinterurter

kr. 125,00

#### **Jordkokke Suppe**

Stegt Pighvar  
& Dildolie

kr. 145,00

### Forretter

#### **Ristet Torsk**

Rødbede, pocheret Vagtelæg  
& Senneps Skum

kr. 145,00

#### **Foie Gras Terrine**

Syltede Blommer  
& Brioche

kr. 150,00

#### **Ristet Rødfisk**

Confiteret Kartoffel, Chips  
& Selleri Skum

kr. 140,00

## **Hovedretter**

### **Andebryst**

Confiteret Løg, Rødløgs Skaller, bagt Pastinak  
& Calvados Sauce

kr. 245,00

### **Kalvefilet**

Selleripuré, bagt Selleri, Perleløg, Rösti  
& Calvados Sauce

kr. 255,00

### **Rådyrryg**

Braiseret Kølle, Æblekompot, Løg, Pommes Anna  
& Timian Sauce

kr. 255,00

## **Oste**

### **Mont d'Or**

Syltede Nødder  
Kumquats

kr. 105,00

### **Udvalg af Danske og Franske Oste**

Hyben Kompot  
& sprød Knækbrød

kr. 125,00

## **Desserter**

### **Bagt Ananas**

Karamel Crème, Crunch  
& Vanilleis

kr. 110,00

### **Chokolade Kage**

Kondiseret Mælk  
& Mango Sorbet

kr. 125,00

### **Appelsin Variation:**

Kage, Gelé  
& Sorbet

kr. 115,00

## **NATMADSFORSLAG**

### **Lille Buffet bestående af :**

Lune Frikadeller, stegte Kyllingelår med Kartoffelsalat,  
Dyrlægens Natmad samt Ostefad med Druer  
( minimum 10 personer )

kr. 140,00

### **Pølse - Ostebrædt**

med Surt samt forskellige Grovbrød.

kr. 145,00

### **Italienske Specialiteter**

med syltede Artiskokker, Oliven samt Brød

kr. 155,00

### **Skipperlabskovs med Rødbeder**

hjemmebagt Rugbrød samt Purløgssmør

kr. 115,00

### **Cremet Karrysuppe**

med Druer, Rejer samt friskbagt Flûtes

kr. 110,00

### **Cremet Æble-Sellerisuppe**

Ristet Kyllingebryst, Æbler, nødderistede Croûtons  
& friskbagt Flûtes

kr. 110,00

### **Cremet Kartoffel Porresuppe**

Bacon, Hvidløgsristede Croûtons  
& friskbagt Flûtes

kr. 110,00