



**Selskabsmenuer**

**2009**

**April, Maj, Juni**

## Arrangement

**Velkomst**

**Cava**

**Menu**

**Ristet Helleflynder**

Løg, små Ærter  
& Safranskum

**Lammeryg**

Ratatouilles, bagt Hvidløg, Timianstegte Kartoffler  
& Lammesauce

**Jordbærsuppe**

Jordbærterrine  
& Anis Iscreme

**Natmad**

**Kartoffel-Porresuppe**

**Pris per person kr. 1.095,-**

Prisen inkluderer:

Velkomst, 3 retters festmenu (hovedret serveres 2 gange), Vin ad libitum (3 vine, afstemmes efter menuen), Kaffe, Natmad, Blomsterdekorationer, Menu - og Bordkort.

## Gourmetarrangement

**Velkomst**

**Champagne**

**Menu**

**Carpaccio med ristet Rødfisk**

Agurk  
& Urtesalat

**Stegt Mulle**

På Spinat, Capers, Tomat  
& Beurre Blanc

**Langtidsstegt Kalvefilet**

Braiseret Bryst på Majroer, små Gulerødder  
& mild Pebersauce

**Cremet Koldskålssorbet**

Mandelgâteau, friske Bær  
& Myntesirup

**Natmad**

Natmad efter eget ønske

**Pris per person, kr. 1.495,-**

Prisen inkluderer:

Velkomst, 4 retters festmenu, vinmenu ad libitum under middagen (4 vine, afstemmes efter menuen), Kaffe, Petits Fours, 1 VSOP Cognac eller Likør, Natmad efter eget ønske, Blomsterdekorationer, Menu og Bordkort.

## Sammensæt selv menuen

### Suppe

#### **Jomfruummer Bisque**

Jomfruummerhaler  
& Fennikelskum

kr. 135,-

#### **Hønses Consommé Célestine**

Trøffelsoufflé i Pandekager

kr. 125,-

#### **Agurke Suppe**

Røget Kammusling, Dildmarineret Agurk  
& Urter

kr. 130,-

### Forretter

#### **Carpaccio med ristet Rødfisk**

Agurk  
& Urte Salat

kr. 135,-

#### **Fjordrejer**

Hvide Asparges, hvid Peber, Salat  
& Sauce Mouseline

kr. 140,-

#### **Pocheret Laks**

Salat, Fennikel  
& Purløgscreme

kr. 140,-

#### **Stegt Helleflynder**

Løg, små Ærter  
& Safranskum

kr. 145,-

#### **Stegt Multe**

på Spinat, Capers, Tomat  
& Beurre Blanc

kr. 145,-

#### **Pighvar**

Spæde Rødbeder, Selleripuré, Urtesalat  
Hvidvinscreme

kr. 145,-

## Hovedretter

### **Stegt Lammeryg**

Ratatouilles, bagt Hvidløg, Timianstegt Kartoffel  
& Lammesauce

kr. 220,-

### **Perlehøne Ballotine**

Spidskål, små Rødder, Pommies Anna  
& Estragonsauce

kr. 225,-

### **Sommerbuk**

Valnødder, Grønne Asparages, spæde Løg, Timian  
& Portvinssky  
( fra 18. maj )

kr. 250,-

### **Langtidsstegt Kalvefilet**

Braiseret Bryst på Majroer, små Gulerødder  
& mild Pebersauce

kr. 255,-

### **Farseret Unghane**

Selleripuré, Løg, Gulerødder  
& Krydderurteglace

kr. 235,-

## Oste

### **Udvalg af danske og franske Oste**

Syltede Valnødder, Oliven  
& Rugbrød

kr. 125,-

### **Frisk Gedeost rørt med Radisser og Karse**

Akaciehonning  
& Valnøddebrød

kr. 95,-

## Desserter

### **Rabarberconsommé**

Hvid Chokolade Parfait  
& syltede Rabarber

kr. 110,-

### **Cremeret Koldskålssorbet**

Mandelgâteau, friske Bær  
& Myntesirup

kr. 110,-

### **Hvid Chokolademousse**

Sprød Kage drysset med Hasselnødder  
& Mangosorbet

kr. 115,-

### **Jordbærsuppe**

Jordbærterriner  
& Anis Iscreme

kr. 120,-

### **Jordbærtærte**

Lakridstuilles  
& Vanilleis

kr. 120,-

### **Crème Brûlée**

Sukkertuilles  
& Hindbærsorbet

kr. 120,-

## **NATMADSFORSLAG**

### **Lille Buffet bestående af :**

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

kr. 140,-

### **Pølse - Ostebrædt**

med Surt samt forskellige Grovbrød.

kr. 145,-

### **Italienske Specialiteter**

med syltede Artiskokker, Oliven samt Brød

kr. 155,-

### **Skipperlabskovs med Rødbeder**

hjemmebagt Rugbrød samt Purløgssmør

kr. 115,-

### **Cremet Kartoffel Porresuppe**

Bacon, Hvidløgsristede Croûtons  
& friskbagt Flûtes

kr. 110,-

### **Cremet Karrysuppe**

med Druer, Rejer samt hjemmebagt Flûtes

kr. 110,-

### **Cremet Æble-Sellerisuppe**

Ristet Kyllingebryst, Æbler, nødderistede Croûtons  
& Flûtes

kr. 110,-

### **Sprøde Filoposer**

med Kylling, Basilikum samt soltørrede Tomater  
Salat, Basilikum-dressing samt Flûtes

kr. 110,-