

Månedens Menu

september - oktober

Tapas forretter:

- Varmrøget laks m/ stikkelsbærkompot.
- Lime-/fuldkorns- vafler m/ krebsehalesalat.
- Røget dyrekølle m/ æble-/drue- creme.
- Langtidshævet brød & smør.

Hovedret:

- Krydret kalveculotte eller kalvemørbrad.
- Flødekartofler m/ pesto.
- Salat m/ blomkål, råsyltede blommer & valnødder.
- Hjemmelavet krydderurtdressing.

Triple dessertanretning:

- Små glas m/ æblekage, saltede honningmandler & flødeskum.
- Små snitter m/ citronfromage på fuldkornsbund.
- Hindbærmoussesnitter.

(hovedret + forretter eller dessert):

Pris pr. kuvert m/ kalveculotte kr. 209,-

Pris pr. kuvert m/ kalvemørbrad kr. 239,-

(forretter + hovedret + dessert):

Pris pr. kuvert m/ kalveculotte kr. 239,-

Pris pr. kuvert m/ kalvemørbrad kr. 269,-

Minimum 6 kuverter.

Forret, salat og dessert er pænt anrettet på fade - lige til at sætte på buffeten/bordet.

Ved 6-20 kuverter: leveres hovedret i foliebakker, klar til opvarmning. Udførlig varmeanvisning medfølger.

Ved over 20 kuverter: kan hovedret leveres i termokasse, klar til anretning.