

S E L S K A B S
M E N U



CAFÉ

— & co —
OSKAR DAVIDSEN

Wine and spirits since 1888

SELSKABSMENU

3 RETTER - 499 KR. PR. PERSON

Minimum 20 personer

FORRETTER

1. Hvidløgs- og chilimarinerede tigerejer
2. Røget lakserulle med rygeost, syltede rødlog og friske urter
3. Laksetatar med grov fiskesenep, kapers, citron, dild, purlog og kogte æg
4. Hjemmelavede kyllingenuggets i marineret sesam og teriyaki blanding. Serveres med hjemmelavet sweet-chilli og friske urter
5. Hvidvinsdampede hvide asparges. Serveres med bearnaisesauce og friske urter

HOVEDRETTER

1. Ovnbagt hellefisk i hvidvinssauce med ristede svampe, smørstegte nye kartofler og friske urter
2. Ovnstegt tunsteak i teriyakisovs med årstidens grønt og speciellavet kartoffelsalat
3. Grillstegt braiseret oksemørbrad med årstidens grønt, smørstegte kartofler og pebersovs
4. Grillstegt kalvefilet med årstidens grønt og smørstegte kartofler med bearnaisesauce
5. Lammekrone med sæsonens grøntsager, små råstegte kartofler og rosmarinsauce

DESSERTER

1. Creme Brulé med friske bær
2. Gammeldags æblekage med makroner, flødeskum og ribsgele
3. Hjemmelavet rabarbertrifli med vaniljeis og skovsyre
4. Hjemmelavet gateau marcel chokoladekage med vaniljeis

Vi har også vegetariske og veganske alternativer!

VINMENU

AD LIBITUM
2 TIMER

DEN CHILENSKE

Tarapaca Brut Mousserende
Tarapaca Sauvignon Blanc
Tarapaca Merlot
199 KR.

DEN ITALIENSKE

Castello 4357 Prosecco Brut
Serbato Chardonnay
Fabiano Valpolicella Classico
249 KR.

DEN FRANSKE

Consulat Palace Champagne
Dom. Villaudiere Sancerre
Brotte Crozes Hermitage
299 KR.

ØL & VAND AD LIBITUM - 300 KR.

KAFFE & TE AD LIBITUM - 80 KR.

TAPASTALLERKEN

249 KR. PR PERSON

Minimum 20 personer

HVIDLØGS- OG CHILIMARINEREDE REJER

RØGET LAKSERULLER MED RYGEOST

hertil syltede rødlog og friske urter

HJEMMELAVEDE KYLLINGESPYD

i marineret sesam og teriyaki blanding. Serveres med hjemmelavet sød chilisaucе og friske urter

GRILLET OKSEMEDALJON

med urtesmør

MANCHEGOOST

med rødvinssyltede valnødder

CHARCUTERI

af serranoskinke, oksesalami og fennikelsalami

selskabs BUFFET

499 KR. PR. PERSON

Minimum 20 personer

FORRETTER

*Lakseruller
Bruschetta*

HOVEDRETTER

*Kalvefilet
Unghane
Smørstegte kartofler
Kartoffelbåde med rosmarin
Græsk salat og blandet salat*

DESSERT

*Chokoladekage med is og friske bær
Kaffe*

SNACKBUFFET

399 KR. PR. PERSON

Minimum 20 personer

HAPSEBURGERE MED CHILIMAYO
OG SYLTEDE RØDLØG

FLÆSKESVÆR MED TRØFFELMAYO

BRUSCHETTA MED KYLLING, JALAPEÑOS,
TOMATSALSA OG MOZZARELLA

HJEMMELAVEDE KYLLINGENUGGETS MED AIOLI

LUFTTØRRET IBERISKE SKINE

INDBAGTE SCAMPIREJER MED SWEET CHILI

SANDWICH MED VARMRØGET LAKSEMousse

TORSKECHIPS MED TATARSOVS

brunch BUFFET

BRUNCH AD LIBITUM KAN ARRANGERES TIL
SELSKABER AF 20+ PERSONER VED FORUDBESTILLING

Økologisk skyr
Varmrøget laksemousse
Røget laksepålæg
Røræg
Spejlæg
Bacon
Hotwings
Kyllingenuggets
Hønsesalat
Oksepølser
Leverpostej
Grøn salat med pesto

Sæsonens salat
Avocado
Tunmoussesandwich
Friskbagt brød
Pandekager
Tebirkes
Amerikanske pandekager
Chokoladecroissant
Nutella
Hjemmelavet syltetøj
Ost
Frukt

TE, KAFFE OG ØKOLOGISK JUICE ER INKLUDERET I ARRANGEMENTET
(2 TIMERS ARRANGEMENT)

PR. PERSON

299 KR.

VELKOMSTDRINK

+ 65 KR.

