



SELSKABS
MENUER

Dansk FROKOSTBUFFET

TIL SELSKABER PÅ MINIMUM 30 PERSONER

2 slags sild med løg og kapers
Æg med rejer og mayonnaise
Rødspætte med citron og remoulade
Røget laks med roræg
Hønsesalat med svampe, bacon og timian
Sæsonsalat
Grøn salat med pesto
Leverpostej med champignon og bacon

Flæskesteg med rødkål
Frikadelle med agurkesalat
Tarteletter med høns i asparges
3 slags ost med vindruer, syltede valnødder og kiks
Frugtsalat

PRIS PR. PERSON

399 KR.

**LE PORTS
FROKOST
BUFFET**
TIL SELSKABER PÅ
MINIMUM 30 PERSONER

PRIS
PR. PERSON
399 KR.

Røget laks med kapers og syltede rødlog
Varmrøget laksemousse
Hønsesalat med svampe og bacon
Karrysild med æbler, peberfrugt, kapers og rødlog
Langtidsbagt svinemørbrad med spanske vilde krydderier
Kikærtesalat med feta, syltede rødlog, spinat og ristede græskarkerner
Crème brûlée med friske bær

SELSKABSBUFFET

Hvidvinsdampet laks med avokadocreme, syltede rødlog og fennikel
Bagt blomkål og broccoli med stegt porre, ansjoser og kapers
Stegt kylling med honning, citron, paprika og timian
Grillet oksefilet med bearnaise og trøffelsauce
Ratatouille
Pommes rissoles
Perlebygssalat med soltørret tomat, bagt peberfrugt, agurk og friske urter
Blandet salat med pære, figen, mozzarella og serranoskinke-knas
3 slags ost med vindruer, syltede valnødder og kiks
Tiramisu

PRIS
PR. PERSON
499 KR.

skaldyrs
BUFFET

PRIS PR. PERSON

899 KR.

Østers
Pil-selv rejer
Jomfruhummer
Hummer

Muslinger
Havsnegle
Blæksprutte
Skaldyrssalat

Serveres med tangsalat og fyldig grøn salat med safranmayonnaise, dildmayonnaise, rød dressing, vinaigrette, aioli, brød og smør

SELSKABSMENUER

FORÅR/SOMMER

FORRETTER

1. Oksecarpaccio med trøffelmayonnaise, pocherede æg og finthakkede syltede løg
2. Stenbiderrogn med ristet brød med smør, finthakket rødøg og creme fraiche
3. Oksetatar med estragonmayonnaise, rugbrødschips, æg, sennep, løg og persille
4. Tuncevice med teriyaki og passiongele

HOVEDRETTER

1. Helstegt kalv med pommes anna, ratatouille og pebersauce
2. Langtidsstegt lammebov med honning, rosmarin, balsamico, pommes rissoles, bagte grønsager og skysauce
3. Torskerogn med flødekartofler og spinat, porrepure og hollandaisesauce
4. Bagt perlehønebryst fyldt med ingefær, æbler, løg, grøn peber og svøbt med vindrueblade. Serveres med stegte svampe, råstegte kartofler og hønse-veloutesauce

DESSERTER

1. Crème brûlée med friske bær
2. Cavacocktail med mango sorbet, passionspure og cava
3. Iskager med friske bær
4. Pavlova med vanilje-kokoscreme og friske bær

EFTERÅR/VINTER

FORRETTER

1. Hummerbisque
2. Laksecarpaccio med sennepscreme, anis-fennikel creme, limemarineret salat og parmesan
3. Rejecocktail
4. Andeconfit terrine med æbler og estragonmarmelade

HOVEDRETTER

1. Helstegt kalv med sød kartoffelpuré, pommes anna, stegte svampe, spidskål, pebersauce og svampesauce
2. Langtidsbagt perlehøne med honning, paprika, citron, timian, pommes rissoles og ratatouille
3. Ovnbagt hellefisk med ristede svampe, råstegte kartofler og hvidvinsauce
4. Langtidsbagt andebryst med kastanjeuré, karamelliserede perleløg, pommes anna og portvinsauce

DESSERTER

1. Lun gammeldags æblekage med kalvados, æblerasp, flodeskum og ribsgele
2. Rabarbertrifli
3. Tiramisu
4. Gateau Marcel

2 RETTER

399 KR.

3 RETTER

449 KR.

4 RETTER

499 KR.

5 RETTER

539 KR.

BISÆTTSESMENU

2 TIMERS ARRANGEMENT

PR. PERSON

169 KR.

FRI ØL/VAND PR. PERSON

179 KR.

VÆLG MELLE

Kringlesnitter og kaffe, te og vand

Hjemmelavet chokoladekage med friske bær og kaffe, te og vand

Vores populære smørrebrød og kaffe, te og vand

brunch BUFFET

TIL SELSKABER PÅ MINIMUM 20 PERSONER.
SERVERES MED TRE SLAGS ØKOLOGISKE JUICE, SORT KAFFE OG TE

Røræg (øko)
Spejlæg (øko)
Varmrøget laksemousse
Avocado med grillet lime
Skyr med granola og friske bær
Grøn salat med pesto
Sæsonens salat
Chokoladecroissanter
Friskbagt brød
Nutella
Hjemmelavet syltetøj

Tebirkes
Amerikanske pandekager
Pålæg
Hønsesalat
Hotwings
Røget laks
Bacon
Oksepølser
Hjemmelavede kyllingenuggets
Mix af eksotiske frugter og bær
Forskellige slags oste

PRIS PR. PERSON

329 KR.

BRUNCH

SERVERES VED BORDET TIL SELSKABER PÅ MINIMUM 10 PERSONER.
TRE SLAGS ØKOLOGISKE JUICE, SORT KAFFE OG TE ER INKLUDERET

Røræg og spejlæg
Røget laks
Avocado med grillet lime
Skyr med granola og friske bær
Croissanter
Amerikanske pandekager

Pålæg
Bacon
Oksepølser
Hjemmelavede kyllingenuggets
Mix af eksotiske frugter og bær
Tre slags oste

PRIS
PR. PERSON
279 KR.
TAKEAWAY
210 KR.

Ved selskaber på over 20 personer opkræves der et gebyr på 1.800 kr. i forbindelse med opdækning og oprydning.
Ved over 50 personer opkræves der 2.500 kr.