

ROSÉ ROSÉ

BAR & BISTRO

Selskabsmenuer aften

Grupper på 8 personer eller flere skal inden ankomst vælge en menu fælles for hele selskabet. Vi har fra april til medio august 2022 følgende tre selskabsmenuer som standard om aftenen.

Selskabsmenu 1

Forret:

Dampede hvide asparges med sauce mousseline toppet med friske urter

Hovedret:

Grillet kalvefilet serveret med kantarel-portvinsauce, pommes anna og smørdampede nye løg

Dessert:

Citronfromage af brændt citron serveret med krystalliseret hvid chokolade

3 retter 489 kr. pr. person

Selskabsmenu 2

Forret:

Tatar af laks med råsyltet rødbede, drænet creme fraiche, estragonolie og urtesalat

Mellemret:

Terrin af kulmule og dild serveret med æbleceviche og syrnede fløde skilt med dildolie

Hovedret:

Grillet kalvefilet serveret med kantarel-portvinsauce, pommes anna og smørdampede nye løg

Dessert:

Citronfromage af brændt citron serveret med krystalliseret hvid chokolade

4 retter 639 kr. pr. person

Selskabsmenu 3

Forret:

Dampede hvide asparges med sauce mousseline toppet med friske urter

Mellemret:

Frisk ravioli fyldt med jomfruhummer og slethvar, serveret med ørredrogn og røgede mandler samt bisque på jomfruhummer og strandkrabbe

Hovedret:

Skiver af oksemørbrad serveret med haricot vertes, kartoffelpuré med trøffel, rødvinssauce & bearnaise
Kan toppes med stegt foie gras for merpris på kr. 125,-

Ost:

Udvalg af franske oste med marmelade og syltede nødder

Dessert:

Chokoladeganache på pralinebund, hertil sorbet & syltede bær

5 retter kr. 789,- pr. person

Forslag til tilkøb:

Champagne samt røgede saltmandler til velkomst, 149 kr./person

Mineralvand m/u brus, 49 kr./person

Stempelkaffe med macarons, 69 kr./person.