

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 september til november 2022 følgende selskabsmenuer til frokost.

Selskabsmenu 1 – vælg antal retter

Appetizer:

Dagens appetizer fra køkkenchefen.

Forret:

Ravioli lavet på spinat, semidried tomater og bøffelmozzarella serveret med stegte kantareller, ristede hasselnødder og hasselnøddebisque

Hovedret – vælg:

Smørstegt torsk serveret med stegt spidskål, syltede sennepskorn og en blanquette-sauce lavet på rødbede og sennep

Eller:

Ribeye steak (180 gram) serveret med grillet forårsløg. Hertil lille salat, pommes frites og bearnaisesauce

Ost:

Udvalg er europæiske oste med behørigt tilbehør

Dessert:

Trifli lavet på syltede blommer med hvid chokoladeganache og sprød crumble

Appetizer + forret + hovedret kr. 489

Appetizer + forret + hovedret + dessert kr. 539

Appetizer + forret + hovedret + ost + dessert kr. 649

Selskabsmenu 2 - de luxe

Appetizer:

Dagens appetizer fra køkkenchefen.

Forret:

Glaseret hummerhale med tomatconccassé, sort peber, olivenolie og en frisk tomatconsommé tilsmagt med gin

Mellemret:

Smørstegte kammuslinger med blomkålspuré, karamelliserede blomkålsbrud, brunet smør og dildolie

Hovedret – vælg:

Smørstegt torsk serveret med stegt spidskål, syltede sennepskorn og en blanquette-sauce lavet på rødbede og sennep

Eller:

Filet af kronstyr serveret med glaserede rødbeder og brombær, dertil persillepuré, friteret grønkål, pommes risoles og vildtglace

Ost:

Udvalg er europæiske oste med behørigt tilbehør

Dessert:

Klassisk crème brûlée serveret med friske bær

6 serveringer, kr. 729,- 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.

10 gram White Sturgeon Caviar serveret på mellemretten med hummer i de luxe menuen, merpris 149 kr./person.