

Selskabsmenuer aften

Grupper på 9 personer eller flere skal inden ankomst vælge en menu fælles for hele selskabet.
Alle behøver ikke at vælge samme hovedret, men vi vil gerne vide,
hvor mange af hver, vi skal købe ind til.

Vi foreslår frem til næste menuskifte slut juni 2026 følgende aftenmenu.

Ønskes I noget andet, kan det ofte lade sig gøre. Kontakt os blot på forhånd.

Forret:

Hvide asparges blancheret og serveret med sauce mousseline

Hovedret – vælg enten:

Stegt helleflynder med artiskokker a la barigoule, fennikel, ærter, sommerløg og nye kartofler

Eller:

Stegt bryst af fransk Label Rougekylling med sauce på morkler og kejserhatte, serveret med kartoffelpurée og en lille fransk salat

Dessert:

Fransk isdessert med sprød marengs, friske jordbær, hindbærcoulis og frisk yoghurt

Pris 639 kr.

Populære tilkøb:

Champagne og røgede saltmandler til velkomst, 169 kr./person.

Tre appetizers samt et glas crémant brut til velkomst, 209 kr./person.

Fjordrejer til de hvide asparges til en merpris på 150 kr./person.

3 europæiske oste med behørig garniture, 99 kr./person.