

Hele selskabet skal vælge samme menu
Alle retter i den beskrevne menu bliver serveret
Menuer skal forudbestilles



MENUERNE KAN BESTILLES FRA ONSDAG D.09-11-22

SHARING SELSKABSMENU

SNACKS

Lynstegt tun - avokado - soya - lime
Stracciatella - pære - saltede mandler - fennikel - salvie -salat
Andeconfit - selleri - æble - grønkål - karse

MAIN

Rib-eye steak og Andebryst - æble - honning

SIDE ORDERS

Pommes frites
Grønne bønner - sennep - rødløg - persille
Cæsarsalat - romaine - spidskål - crouton - parmesan

SAUCE

Béarnaise

DESSERT

Ris a'la mande - kirsebær - mandler

PRIS 445 PER PERSON

SELSKABSMENU JULEN

SNACKS

Lynstegt tun - avokado - soya - lime
Andeconfit - selleri - æble - grønkål - estragon
Røget laks - græskar - saltbagt gulerod - beder - brøndkarse

MAIN

Andebryst - æble - honning
Eller
Rib-eye steak 325 gr.
Eller
Oksemørbrad 220 gr.

SIDE ORDERS

Asparges kartofler - creme fraiche - grov sennep - løvstikke
Grønne bønner - citron - honning - rødløg - valnødder - persille
Rødkål - granatæble - appelsin - ingefær - mandler - urter

SAUCE

Pebersauce

DESSERT

Ris a'la mande - kirsebær - mandler

PRIS 435 PER PERSON (ANDEBRYST)

PRIS 475 PER PERSON (RIB-EYE)

PRIS 495 PER PERSON (OKSEMØRBRAD)

DRIKKEPAKKE

PAKKE 1

Velkomstdrink

Vinmenu på 'husets vin-niveau'
Serveres ad libitum under middagen

Mineralvand
Med og uden brus

385
pr. person

PAKKE 2

Velkomstdrink

Vinmenu på 'mellemlasse-niveau'
Serveres ad libitum under middagen

Mineralvand
Med og uden brus

545
pr. person

PAKKE 3

Velkomstdrink

Vinmenu på 'mellemlasse-niveau'
Serveres ad libitum under middagen

Mineralvand
Med og uden brus

Halv kande cocktail
725
pr. person