

SELSKABSMENU 2021

FORRET

(VÆLG 1 FORRET)

Lynstegt tun, chili, sesam teriyaki
Sortfodsskinke, aioli, tomater
Skaldyrssuppe, urter, cognac, dild
Tørsaltet laks, wasabi, agurk, løg

HOVEDRET

Kalvemørbrad 250 gr. 395,- pr. person
Ribeye 250 gr. 445,- pr. person
Øko kylling, 375,- pr. person

GARNITURE

Pommes frites
Grønne bønner, løg, parmesan
Bulgursalat, urter, chili

SAUCE

Bearnaise
Pebersauce

DESSERT

(VÆLG 1 DESSERT)

Panna cotta, rabarber, citron, crumble
Key lime pie, mangosorbet, syltede bær

**Hele selskabet skal vælge samme retter.
Menuen serveres portionsanrettet**

SHARING MENU 2021

FORRET

Vitello Tonnato, tuncreme, parmesan
Ristede chili rejer, persille
Padron peber, hvidløg, lime
Tatar af okse, chips, karse, sennepskorn

HOVEDRET

Grillet oksecuvette, havsalt, timian
Grillet marineret kylling, citron, rosmarin

GARNITURE

Pommes frites
Grønne bønner, løg, parmesan
Bulgursalat, urter, chili
Hjertesalat, sennep, honning

SAUCE

Bearnaise
Pebersauce

DESSERT

(VÆLG 1 DESSERT)

Panna cotta, rabarber, citron, crumble
Key lime pie, mangosorbet, syltede bær

**445,- pr. person
Menuen er delevenlig**

DRIKKEPAKKER

PAKKE 1

1 gl. øko prosecco

Rødvin og hvidvin
serveres ad libitum under middagen

Mineralvand med og uden brus ad libitum

375,- pr. person

PAKKE 2

1 gl. øko prosecco

Rødvin og hvidvin (lidt bedre vine)
serveres ad libitum under middagen

Mineralvand med og uden brus ad libitum

545,- pr. person

PAKKE 3

1 gl. øko prosecco

Rødvin og hvidvin (endnu bedre vine)
serveres ad libitum under middagen

Mineralvand med og uden bobler ad
libitum

725,- pr. person

TILFØJELSER:

DESSERTVIN 50,-
KAFFE OG COGNAC 90,-
2 SJUSSER PR. PERS. 100,-

TILKØB AF SNACKS & SIDES

Sweet potatoes, aioli, havsalt 40,-

Polenta, svampe, parmesan 40,-

Padron peber, hvidløg, citron 35,-

Majs, chili, Vesterhavsost 40,-

Kartofler, sesam , kryddersmør 35,-

Fritter, trøffelmayo, frisk revet trøffel 85,-

Cæsar salat, croutons, parmesan 40,-

Tomat, mozzarella , løg, balsamico 40,-

Rodfrugter, olivenolie, rosmarin, estragon 40,-

Lune flæskesvær, krydderurt dip 40,-

Papadums, paprika, basilikumsmayo 35,-

Oliven & mandler 40,-

Vi anbefaler at i starter jeres arrangement med Prosecco og snacks på vores terrasse.

Det er også muligt at tilføje ekstra garniture til jeres menuer.

Vi hjælper jer gerne med at sammensætte jeres snacks og/eller ekstra garniture.

BRUNCH MENU

Family style dining No. 1

2 timers arrangement (minimum 15 personer)

Øko yoghurt, hjemmelavet granola, bær (serveres i portions glas)

Skiver af emmentaler, kvædemarmelade

Tomatsalat, mozzarella, løg, basilikum

Mortadella & salami finocchio , aioli, løg

Hjemmelavet fluffy pandekage, nutella, bær

Hjemmebagt koldhævet øko brød, serveres med øko smør og sydesalt

Økologisk Kaffe/the/juice ad libitum

Pris pr. kuvert 275,-

TILKØB AF DRIKKEVARER

1 gl. øko Prosecco 65,-

Mimosa 65,-

Latte / cappuccino / latte macchiato 37 - 42,-

Vand med eller uden brus pr. person 10,-

Sodavand - Coca cola, Pepsi max, Faxe kondi 37,-

Øko fadøl fra Royal 38/50/65

BRUNCH MENU

Family style dining No. 2

3 timers arrangement (minimum 25 personer)

1 glas øko bobler til velkomst

Røræg , lavet på græsæg fra Seerupgaard

Grillet pølse, gammel knas

Øko yoghurt, hjemmelavet granola, bær, honning fra Seerupgaard (serveres i portions glas)

Grillede grønne asparges , goma, sesam, hjertesalat

Skiver af emmentaler, kvædemarmelade

Mortadella & salami finocchio - Aioli, løg

Hjemmelavet fluffy pandekage - Nutella, bær

Croissant

Hjemmebagt koldhævet øko brød, serveres med øko smør og sydesalt

Økologisk Kaffe/the/friskpresset juice ad libitum

Pris pr. kuvert 450,-

TILKØB AF DRIKKEVARER

Mimosa 65,-

Vand med eller uden brus -pr. karaffel 20,-

Sodavand - Coca cola - Pepsi max - Faxe kondi 37,-

Fadøl fra Royal 38/50/65