

SELSKABSKORT



Kohalen

MENU 1

Forretter

- Hjemmelavet hønsekødsuppe med urter, kød- og melboller
- 2 stk. Luksus tarteletter med høns i asparges
- Indbagt laks på frisk salat med sauce verte
- Røget forelfilet på frisk salat med caviar creme

Hovedretter

- Gammeldags flæskesteg m/hjemmelavet rødkål, surt, brunede og hvide kartofler og skysauce
- Rødvinsbraiseret kalkunbryst med grøntsagskompot, ristede kartofler og estragonsauce
- Sprængt oksebryst med urter, persillekartofler og flødepeberrods sauce
- Kalvesteg med salat Waldorf, akaciehonning glaserede druer, persillekartofler og vildtsauce

Desserten:

- Fløderand m/frugter og karamelcreme
- Vanille parfait med chokoladecreme og frugter
- 1 chokoladeskål med hjemmelavet is og hindbærkompot
- 2 pandekager med rørt is, ristede mandler og jordbærkompot

Pris 3 retters menu kr. _____

MENU 2

Forretter

- Mulligatawny (karrysuppe med hønsekød og ris)
- Ferskrøget laks med grønne slikasparges og flødestuved spinat
- Carpaccio på frisk salat, soltørrede tomater, pesto m/basilikum og flutes
- Skaldyr med ruccolasalat og sennepsskum

Hovedretter

- Dyrekølle med salat Waldorf, bacon bønner, tyttebær, vildtsauce, brunede og hvide kartofler
- Sprødristet andebryst med bacon, braiseret æblekomplot, ristede kartofler og rødvinssky
- Oksefilet provenciale med friske grøntsager, ristede svampe, stegte kartofler og mild pebersauce
- Ungthanebryst med rosmarin, grøntsagskompot, persillekartofler og hvidløgssauce

Desserten

- ½ honningmelon med is og frugt
- Babyperer i rødvinssirup med nøddecreme
- Hjemmelavet chokoladecake med rørt is og frugt
- cognacmarineret gorgonzola med vagtelæggeblomme

Pris 3 retters menu kr. _____

MENU 3

Forretter

Flødelegeret hummer/krebsesuppe med hummer og krabbekød
Hvidvinspocheret rødtunge med urter og nøddecreme
Varmrøget laks på frist salat, grønne slikasparges og sauce ravigote
Laksefarseret rødspættefilet med marinerede tigerrejer på frisk salat og kaviarcreme

Hovedretter

Kalvefilet med friskegrøntsager, grillet tomat, ristede kartofler og estragonsauce
Lammeryg med rosmarin, braiserede urter, svampe, råstegte kartofler og hvidløgssauce
Oksemørbrad med ristede svampe, dampede grøntsager, krydrede kartofler og bearnaisesauce
Rådyrreg med honningglaserede valnødder, sellerikompot, smørristede kartofler og vildtsauce

Desserter

Nøddekurv med is og frugt
Desserttallerken med is, frugt og kage
Udvalg af franske oste og hjemmelavet ostekage
Cremebrüllet m/konfektkage og sorbet

Pris 3 retters menu kr. _____

SELSKABS LUKSUS ANRETNING

Marinerede sild og kryddersild med hjemmelavet karrysalat
Rødspættefilet med remoulade
Luksusrejer med rørt kryddermayonaise
Mørbradbøf med champignon a la creme
Lun hjemmelavet leverpostej med bacon og champignon
Roastbeaf med hjemmelavet kold kartoffelsalat
Gode oste med frisk frugt, hjemmebagt brød, smør og fedt

Pris selskabs luksus anretning kr. _____

LUKSUS SELSKABSBUFFET

Rødspætte roulade, garneret med rejer, grønne asparges m/urtdressing. (Tallerken anrettes.)
Oksehøjreb med tomatsalat, grøn salat og flutes
Rødvinsglaseret svensk landskinke med flødebagte kartofler
Farseret lammekølle, græsk salat med feta og Tzatziki
Hjemmelavede grøntsagstærter
Stort oste- og dessertbord med frugt
Hjemmebagt brød og smør

Pris luksus selskabsbuffet kr. _____

NATMAD

Flødelegeret aspargessuppe med kødboller

Biksemad med 2 spejlæg og rødbeder

Frikadeller med hjemmelavet kold kartoffelsalat

Skibberlabskovs med rødbeder og purløg

Gullaschsuppe med urter

Pålægsbuffet med 3 slags pålæg, lun leverpostej, varme røde pølser, brød, smør og fedt

DRIKKEVARER

Velkomstdrink – f.eks. Kir Royal

Mocca med nøddehorn

Husets hvidvin pr. fl.

Husets rødvin pr. fl.

Dessertvin pr. gl.

Evt. anden vin –spørg herom

Fadøl ½ l

Fadøl ¼ l

Flaskeøl

Sodavand

Cognac eller likør til kaffen

Diverse spiritus

PRAKTISKE OPLYSNINGER:

Såfremt andet ikke er aftalt, er et selskab baseret på minimum 25 kuverter og af en varighed på 7 timer med afslutning senest kl. 01.00.

Ved bestilling fremsendes en selskabsbestilling, hvorefter der erlægges et depositum.

Sidste frist for ændring af kuvertantal er dagen før.

Ønskes der blomsterdekorationer betales der for ekstraudgifter.

I priserne er inkluderet alle statslige afgifter, lokaleleje, servering, pyntede borde samt blomster.