

TAPAS-MENU

Anrettet på delefade

Hertil friskbagt brød med soltørret tomat og timian.
Serveres med en hjemmelavet tomat salsa

Charcuteri

Serrano skinke, chorizo,
skiveskårede spanske, franske og italienske salamier
manchego ost, valnødder og spansk lomo

Diverse tapas-retter

Spanske pintxos med forskellige tapas toppings
Grillet vandmelon med hjemmelavet basilikums pesto og cremet feta-ost
saltede mandler og lækre kalamata oliven
Grillstegte chorizo pølser og fyldte piquillo peber

3-RETTERS MENU

FORRET

Anrettet på delefade

Tatar af okse (Uruguay, kornfodret)

Serveres med hjemmelavet estragon mayonnaise, hjemmelavet basilikums pesto, friske æbler, urter og rugbrøds crunch. Hertil smørretet rugbrød.

eller

Koldrøget norsk laks med peberrodscream

Serveres med frissé, urter, syltede rødløg og rugbrøds crunch.
Hertil friskbagt brød med soltørrede tomater.

HOVEDRET

Anrettet på delefade og med genopfyldning

Oksecuvette, Rosastegt – Danmark

Serveres med steak fries, ovnbagte gulerødder og braiserede rødløg.
Hertil lun sauce bearnaise.

eller

Langtidsstegt svinenakkefilet – Danmark

Serveres med hjertesalat, ovnbagte kartofler, gulerødder og braiserede rødløg.
Toppet med cremet feta-ost.

DESSERT

Tallerkenanrettet

Cheesecake

Serveres med friske bær, flødeskum og chokolade

eller

Chokoladekage

Serveres med friske bær, flødeskum og karamel

2-RETTERS MENU:

FORRET

Anrettet på delefade

Tapas / Charcutteri

Serrano skinke, chorizo, spansk lomoskiveskårede spanske, franske og italienske salamier manchego ost, valnødder, saltede mandler, kalamata oliven og fylte piquillo peber.

Hertil friskbagt brød med soltørret tomat og timian.

Serveres med en hjemmelavet tomat salsa.

HOVEDRET

Anrettet på delefade med genopfyldning

Oksecuvette, Rosastegt – Danmark

serveres med steak fries, ovnbagte gulerødder og braiserede rødløg.

Hertil lun sauce bearnaise.

eller

Langtidsstegt svinenakkefilet – Danmark

serveres med hjertesalat, ovnbagte kartofler, gulerødder og braiserede rødløg.

Toppet med cremet feta-ost.

JULE-MENU INKL. FRI BAR

Perfekt til julefrokoster

Jule-buffet

Friskbagt rug – og lystbrød med smør

Marinerede dild sild

Æg & rejer med hjemmelavet mayonnaise & citron

Meunierestegt rødspættefilet med remoulade

Konfiteret and

Ribbensteg med brunede kartofler og sylt. Hertil pink rødkål

Hønsesalat med bacon

Ris a la mande

Menuen er inkl. fri bar i øl, vin og sjusser i 4 timer

TILVALG

Alle tilvalg skal vælges af hele selskabet

DJ i 5 timer

Velkomstbobler

Fri øl, vin & vand i 3 timer

Rødvin: Lopez de Haro, Rioja Crianza, Spanien

Hvidvin: Lopez de Haro, Viura, Spanien

Fri øl, vin & vand i 3 timer (luksus)

Rødvin: Valpolicella Ripasso, Italien

Hvidvin: Rock Ferry, Sauvignon Blanc – New Zealand

Fri øl, vin & vand i 3 timer (Premium)

Rødvin: Priorat D.O.Q., Spanien

Hvidvin: Grüner Veltliner, Østrig

Fri bar i husets sjusser

3 timer i samme tidsrum som fri øl, vin & vand – kr. 195,- pr. person

3 timer i forlængelse af fri øl, vin & vand – kr. 295,- pr. person

3 valgfrie cocktails oveni fri bar i husets sjusser (+ kr. 100,- pr. person)

Kaffe og The

Friskbrygget filterkaffe ad libitum & the i flere varianter