

Minder for livet / Menu

Forretter

Laks på bund af urter m. friskosturtecreme, kapers & urter
Carpaccio m. revet vesterhavnost, tomatmix, tomatmayo & urter
Voule vent m. skaldyrssalat & hibiscus & sæson grønt
Avocado carpaccio (V,L,G)
Croissant m hjemmelavet hønsesalat, bagt Parma, grønne asparges & friske urter
Tunmousse m. "caviar" sæson grønt & ristet rug
Rejecocktail ala Drewsens m. frisk grønt og hjemmelavet dressing

Hovedretter

Kalvefilet m. urtekartofler, sæson grønt & rødvinssauce
Svinekam m. nøddeknas, sæson grønt bagt/frisk & pebersauce
Unghane m. urtekartofler, sæson grønt & citron/timian flødesauce
Selleribøf m. urtekartofler, sæsongrønt & rodfrugtepure (V,L,G)

Desserter

Bær trifli m. marengsknas/krokant, fløde & citronmelisse
Triple chocolate brownie m. chokolade /mokka ganache, mynte & bærcoulis
Pære belle Helene ala Drewsens (V,L,G)
Frugttærte m. cremefraiche/flødeskum
Creme brule m. bærpure
Medbring egen bryllupskage / som dessert +50,-

Tilkøb

Natmad - ribben slider, frikadellesliders eller grønsagssuppe	99,-
Hvide duge & hvide servietter / I sørger selv for bordpynt & bordkort	49,-

3 retter 599,- / 5 retter 699,- / 7 retter 799,-

Depositum på 50% af arrangementers samlede pris bedes indbetalt på konto nr. 7418 0001023073 senest 4 uger før afholdelses dato. Inden 2 mdr. før 1. selskabsdag - omkostningsfrit
Mellem 1-2 mdr. før 1. selskabsdag - faktureres 50%
Mindre end 1 mrd. før 1. selskabsdag - faktureres 75%
Afbestilling af op til 10% af det anmeldte antal personer kan ske omkostningsfrit indtil 48 timer før 1. selskabsdag - herefter faktureres 100%
Børn under 1 år gratis - Børn under 10 år 30%