

Selskabsmenu

Forretter

Koldrøget færøsk laks - Fynsk rygeostcreme - Håndpillede rejer - Sylt - Dild.

Iberisk sortfodsskinke - gourmetsalat.

Sunday seafood, håndpillede rejer, nye hvide- og grønne asparges på bund af cherrytomater og lime.

Variation på asparges med caviarcreme.

Rejecocktail alá Drewsens m. frisk grønt og hjemmelavet dressing.

Stracciatella & tomat salat med avocado, balsamico

Serveres med vores eget surdejsbrød og hjemmepisket smør

Hovedretter

Luksuspasta med kejserhatte, broccoli og trøffelolie

Oksefilet - Rødvinssovs - Petittkartofler - Forårssalat med frugt og bær.

Parmacarpaccio m. revet vesterhavssost, tomatmix, tomatmayo & urter.

Ung hane m. urtekartofler, kålssalat med mango og urtedressing

Ovnbagt laks med urter, fennikel- og æblesalat

Hvis det ønskes kan der også serveres forskellige typer af kartofler til, f.eks. Pommes Anna

Desserter

Champagne panacotta

Tiramisu alá orange

Rabarber-/æbledessert med makroner, flødeskum eller is

Passionskage med hvid chokolade med frugt og bær

Affogato m. vaniljeis, espresso og Amaretto

Chokolade brownie m. solbær med vaniljeis

Der dækkes op efter ønske med hvide duge & hvide servietter.

3 retter 599,- / 5 retter 699,- / 7 retter 850,-

Ønskes øl, vand og vin (husets) ad libitum betales 375kr pr. person for hele aftenen (6 timer).

Der kan naturligvis også betales pr. flaske/efter forbrug.

Afbestilling af op til 10% af det anmeldte antal personer kan ske omkostningsfrit indtil 7 dage før 1. selskabsdag - herefter faktureres 100%.

Brunch & frokost - 4 timers arrangement

Brunchbuffet - Udvalg af klassiske kolde og lune brunchretter

Røræg og lun leverpostej m. bacon. Yoghurt m. bærkompot & knas, 3 gode oste m. bærkompot & knas, 2 spændende charcuteri m. sylt og oliven, Koldrøget laks m. rygeostcreme, dildmayo & sylt

Chokolade brownie m. karamel & ganache

Frisk frugt

Serveres med koldhævet brød og hjemmepisket smør

595,- per person

Tilkøb af et glas velkomstbobler 79,-

Smørrebrødsbuffet samt frugt, kaffe og petit four

Vælg mellem: Koldrøget færøsk laks, m. dildmayo, rygeostcreme & sylt, Håndpillede rejer, m. smilende økologisk æg og dildmayo, Kartoffel med purløgsmayo, rødløg og kartoffelchips og bacon og Hønsesalat på sprødt brød med grønt og sylt.

Der beregnes 2 stykker pr. person.

Inklusiv kaffe, petit four og vand ad libitum

650,- per person

Tilkøb af et ekstra smørrebrød pr. person 100,-

Tilkøb af et glas velkomstbobler 79,-

Champagne tapasbuffet

Champagnetapas m. 5 slags charcuteri, 5 gode oste, pesto, balsamicoløg, sylt, sylt, oliven, saltede mandler.

To mindre anretninger med koldrøget færøsk laks og Risotto kugler m. trøffelmayo og parmesan.

Serveres med koldhævet brød og hjemmepisket smør

625,- per person

Tilkøb af et glas velkomstbobler 79,-

Afbestilling af op til 10% af det anmeldte antal personer kan ske omkostningsfrit indtil 7 dage før 1. selskabsdag - herefter faktureres 100%.