



Årstidsmenu - 3-retters

Forårs-/sommernu 1. april til 30. september

Forret

Rimmet hellefisk med quinoa salat, spæde salater, basilikum emulsion og hjemmebagt brød

Steg fra buffet

Dansk kalvefilet, økologisk gris og Hopballe kylling
2 salater af årstidens råvarer
Pastasalat m. pesto, edamame og asparges
Sauté af årstidens grøntsager
Små, ristede kartofler og flødekartofler
Rødvinsauce og Sauce Bearnaise
Hjemmebagt brød

Dessert fra buffet

Hjemmelavet jordbær og vanilje islagkage
Hjemmebagt marcipantærte med vanilje creme fraiche
Frugtsalat og friske bær fra årstiden

Pris pr. kuvert kr. 445,-

Mulighed for tilkøb af natmad

Efterårs-/vinternu 1. oktober til 31. marts

Forret

Svampe creme suppe med rosmarinolie, tyttebær, dehydrerede svampe og hjemmebagt brød

Steg fra buffet

Dansk krondyrkølle, dansk lammekølle og økologisk gris
2 salater af årstidens råvarer
Sauté af årstidens grøntsager
Små, ristede kartofler og bagt flødekartoffeltårn
Rødvinsauce og svampesauce
Hjemmebagt brød

Dessert fra buffet

Hjemmelavet islagkage på bagt marcipanbund med jordbær- og vaniljeis
Chokoladecreme tærte med vanilje creme fraiche
Frugtsalat

Pris pr. kuvert kr. 445,-

Mulighed for tilkøb af natmad

