



## Selskabsmenu 2024

<b><u>Forretter</u></b>	<b>Kr.</b>
<b>Varm røget laks</b> <i>På salat med krydderurtdressing</i>	135,00
<b>Oksecarpaccio</b> <i>med parmesanflager, basilikum, ristede pinjekerner og trøffelolie</i>	135,00
<b>Vitello Tonato, rosastegt kalv</b> <i>Med tun sauce, kapers og rucculasalat</i>	155,00
<b>Torskerilette på ristet rugbrød</b> <i>På salat med dildolie</i>	140,00
<b>Hummerbisque</b> <i>med persilleolie og tilsmagt med cognac</i>	145,00
<b><u>Hovedretter</u></b>	
<b>Helstegt okse ribeye</b> <i>serveret med haricots vert bonne femme og bagte cherrytomater, Bearnaise og Bordelaise</i>	325,00
<b>Helstegt kalvemørbrad</b> <i>serveret med årstidens garniture og kalvesky</i>	295,00
<b>Hjortefilet</b> <i>med ristede portobello svampe, vildtfløde sauce og pommes Frites</i>	295,00
<b>Kalvesteg stegt som vildt</b> <i>serveret med waldorffsalat og ribsgele</i>	265,00
<b>Ovnbagt laks</b>  <i>med sauteret fennike, Blandet salat og sauce hollandaise</i>	295,00
<b>Smørstegt Havtaske</b> <i>Serveret med selleripuré, kørvel, blandet salat og små kartofler</i>	325,00



## Mellemretter

### **Granité:**

Champagne

65,-

Lime

65,-

## Desserter

**Kr.**

### **Frisk frugtsalat**

145,00

*med hjemmelavet vanilje is*

### **Hvid chokolade parfait**

145,00

*med nøddeknas og friske bær*

### **Tiramisu**

135,00

### **Gateau Marcel**

145,00

*med hindbærsorbet*

### **Jordbær Romanoff**

155,00

*med hjemmerørt soft ice (sæson)*

## Natmad

### **Pølse- ostebord**

169,00

### **Wraps**

135,00

*med guacamole og crispy chicken*

### **Frikadeller**

159,00

*med kold kartoffelsalat*

### **Tarteletter**

125,00

*med høns i asparges*

### **Klar suppe**

95,00

*med kød- og melboller*



Kr.

**Koldt bord 2022**

395,00

2 slags sild (hvid, rød eller karrysild)  
Koldrøget laks med dressing af creme fraiche, rødløg og purløg  
Stegt rødspættefilet med remoulade  
Mørbradbøf med bløde løg  
Lun leverpostej med svampe og bacon  
Hjemmelavet hønsesalat i croissant med bacon & urter  
Vitello tonnato med tunsauce, kapers og krydderurter  
Udvalg af oste med vindruer og knækbrød

**Brunch**

325,00

2 slags oste  
Nutella & marmelader  
Pommes rösti  
Æg, tomat og grønt  
Koldrøget laks med dildcreme  
3 slags cold cuts med tilbehør  
Røræg med bacon og brunchpølser  
Græsk yoghurt med honning & crunch  
Pandekager med sirup  
Frugtsalat  
Variationer af brød, kaffe, the og juice



## **Helaftensarrangement 2024**

*Minimum 15 personer*

### **Velkomstdrink**

*Fascino Prosecco*

### **Varmrøget laks fra egen ovn**

*med agurkecreme, asparges og lakserogn*

***Vin: Trebbiano Angeli, Bove, ad libitum***

### **Oksemørbrad**

*med pommes Sicilenne og peberfløde sauce*

***Vin: Montepulciano, Poggio d'Albe, Bove, Ambruzzo, ad libitum***

### **Hvid chokolade parfait**

*med nøddebund og friske bær*

***1 gl. Sol del Mediterraneo, muscatel, Valencia.***

***Kaffe med 1 cognac eller likør.***

***Go' nat suppe***

***Pris pr. person Kr. 995,- (uden overnatning)***

*Overnatning:*

*Tillæg på 725,- pr. person i delt dobbeltværelse*

*Tillæg på 1250,- pr. person for enkeltværelse*

***Stor morgenbuffet***

*Der tages forbehold for prisændringer og sæsonvarer.*



### **Til festen som afholdes hos os...**

Dækker vi bordene festligt med sølvservice og levende lys

Vi kan levere blomsterarrangementer, men I er også selv velkommen til at levere borddekorationer.

### **Vi er gerne behjælpelige med følgende:**

Bustransport, musik, underholdning, fotograf, eller andre specielle ønsker.

### **Ønskes overnatning i forbindelse med selskaber.**

Pris i delt dobbeltværelse fra kr. 725,00

Pris for enkeltværelser. Kr. 1250,00

### **Selskabsmenuer fra 15 couverter.**

Børn under 12 år halv pris for alle menuer. (Dette gælder ikke for vores brunch menu)

Brunch serveres fra kl. 11.30 til kl. 14.30

Børn 0-2 år gratis.

### **Tillæg på kage der medbringes, pris pr. person: kr. 25,00**

I er velkommen til at medbringe snacks og sødt til kaffen.

### **Velkomstdrink fra kr. 79,00**

**Vin ad libitum under spisning - Husets vine kr. 345,00**

**Vin, øl og sodavand ad libitum under spisning - kr. 375,00**

Eller vi sammensætter vinmenuer efter ønske

**Vand: kr. 45,00**

**Øl: kr. 50,00**

**Kaffe /the: kr. 45,00**

**Avec: kr. 65,00**

### **Bar: Afregnes efter forbrug**

**Fri bar: med øl, vand, vin åben i 2 timer pr. person:**

**kr. 295,00**

**Ekstra time: med øl, vand, vin:**

**kr. 145,00**

**Fri bar: med øl, vand, vin og spiritus åben i 2 timer pr. person:**

**kr. 345,00**

**Ekstra time: med øl, vand, vin og spiritus:**

**kr. 195,00**

Nat frem til kl. 01.00

Sengetid kl. 03.00

Ret til prisændringer forbeholdes.