

FESTPAKKE

Velkomstdrink

Forret

Hovedret

Dessert

Natmad

Kaffe/the samt avec til kaffen

Opdækning med duge, servietter, lys og blomst

Pris 620 kr. pr kuvert

Øl, vand og vin ad libitum i 8 timer

Pris 340 kr. pr. kuvert

Mulighed for tilkøb af drinkspakker samt cider m.fl.

MENUFORSLAG TIL FEST 2022

FORRET

Anretning på tallerken

Lakseroulade på bund af salat, tilføjet diverse pynt såsom rejer, tilsat sauce verte og flutes.

Parmaskinke pakket om melon med ristede kerner og parmesan.

Dampet rullet rødspætte-filet med urter, på bund af sprød salat, diverse pynt. Hertil serveres der Sauce-Verte og frisk bagt flutes.

Citron rimmet laks med friske urter, i enighed med Bornholmsk røget ørred. Anrettet på plukket salater, sprøde grønne asparges. Hertil hjemmerørt sennepsdressing og frisk bagt flutes.

Kokkens klassiske Rejecocktail, speget op med Hummer-haler, frisk dampet grønne asparges og Mango-dressing. Hertil hjemmebagt brød og smør.

Kokkens hjemmelavede Fiskesymfoni bestående af; dampet rødtunge med frisk basilikum, timianstegt laks og røget tun på bund af sprød salat, diverse pynt, basilikumcreme, friske grønne asparges og groft brød.

Røget dyrekølle og røget tun med tranebær og basilikumcreme, på bund af sprød salat med rejer og kokkens hjemme bagt flutes.

Kokkens spændende Tapas-tallerken; Vælg 3 små tapas ud fra vores udvalg, dette anrettes på tallerken, der serveres frisk bagt brød til.

Tapas udvalg;

Hønsesalat i små tarteletter, røget dyrekølle med tranebær-kompot, Parmaskinke omviklet på asparges, røget torsk i glas med tomat-relish og rugbrøds chips, Spyd med chorizo-pølse og tigerreje, Auberginerulle med ricotta og parmesan, mini quiches med grønt, blinis med laksetatar, roastbeef på toast med syltede rødløg.

HOVEDRET

Hovedret som fadservering

Kalvesteg stegt som vildt, dertil flødegratinerede kartofler og vildtsauce. Marinerede svampe, timianstegte cherrytomater og asparges svøbt i bacon. Serveres med en frisk salat med dressing til.

Gammeldags oksesteg med nye kartofler vendt i smør og persille, waldorffsalat, rustikke grøntsager, en god skysauce samt surt og sødt til.

Grillet krydderstegt oksemørbrad. Hertil serveres Madeira Sky med krydderurter og pommes duches. Grillet auberginer, squash med frisk oregano, østershatte og portobellosvampe, en frisk salat samt groft brød. Tillægspris 60 kr. pr. kuvert

Hovedret som Buffet

Vælg 2 slags kød af nedenstående;

1; Chilli-stegt Oksestriplion.

2; Krydderstegt Kalvefilet.

3; Kalvesteg stegt som vildt.

4; Indbagt Kalvemørbrad med krydderfars. Tillægspris 30 kr. pr. kuvert

5; Fetamarineret svinemørbrad.

6; Krydderurte-barderet Vildsvinekøller.

7; Ramsløgs-marineret Svinefilet.

8; Hvidvins-pocheret Kalkunbryst fyldt med krydderurter.

9; Barderet Unghane-bryst.

Tilbehør til Buffet Forår/ Sommer:

Nye stegte kartofler med friske løg og Timian og Pommestrosti. Krydderurte-sauce. Timian stegte Cherrytomater, Lyn-stegte forårsløg, smør glaseret spæde gulerødder, Sauterede Østershatte og Halve bagte Hvidløg.

Salat-Bar efter sæson med udvalg af blandede salater, sommersalat med bær og nødder, tomat-salat osv. Dertil serveres der Dressing, oliven, toppings, smør og frisk bagt Brød.

Tilbehør til buffet Efterår/ Vinter:

Aspargeskartofler stegt med smør og nødder og Pommestrosti. Kryddersauce smagt til med fløde og madeira. Rustik-grønt, bagte gule Beder med frisk oregano, honning-glaseret Fennikel, mix af svampe og halve bagte Hvidløg.

Salat-Bar efter sæson med udvalg af blandede salater, spidskålssalat med nødder, honning og tranebær, Bælg-salat med olie/ krydderurter osv. Dertil serveres der tzatziki, feta, oliven , toppings, smør og frisk bagt brød.

Grill-Buffet: Serveres fra April til Oktober;

Marineret Kylling-filet, små mørbradbøffer med frisk timian (svin), 3 slags spændende pølser, og filet af okse krydret med marinader.

Nedenstående steges på bål fad;

Marinerede mix gulerødder, mix svampe med middelhavssalt, Spidskål med citron, Auberginer med oregano, squash med basilikum, bagte løg, halve bagte hvidløg og lidt mere lækkert efter kokkens valg.

Smør stegte kartofler med persille.

Spændende mix salat efter kokkens valg, god dressing, hvidløgssmør, frisk bagt brød.

DESSERT

Anretning på tallerken

Kokkens anretning af 3 små tapas; Lille chokoladeskål med hvid Musse, Jordbærfromage med crunch og kanelkage. Apart vanilje-rørt is.

Chokoladeskål med frisk frugt, vaniljeis og brownies

Kokkens Pavlova med vanilje-skum og friske bær

Blåbær-tartelet på bund af kuli, serveres med frisk frugtsalat og is.

Dessertbord

Ostebord med udvalg af danske og udenlandske oste, samt skovbærtærte med frisk frugt.

Jordbærfromage med crunch, forskellige små kager, brownies og frugttærte samt rørt is med chokoladestykker

Kokkens Pavlova med friske bær og mynte, Amerikansk æbletærte, samt rørt is med chokolade og mynte.

NATMAD

Cremet aspargessuppe med kødboller og brød til.

Jordkokkesuppe med bacon.

Kokkens hjemmelavede pizza.

Tarteletter med høns i asparges.

Pølse/ostebord med hjemmebagt rugbrød.

Hotdogs røde/ ristet med tilbehør.

