

madklubben

BISTRO-DE-LUXE

JANUAR – 2017
Selskabsmenu for 10 gæster og derover

KØKKENCHEFENS FAVORITTER

FAVORIT 1

suppe (v)

suppe på knoldselleri med pocheret æggeblomme, friteret brød og syltet selleri

braiseret kalv

ristede persillerødder, syltede perleløg og persillerodscreme med brunet smør
hertil saltbagt selleri og knuste smørkartofler

Ønskes rib eye til hovedret + kr.150

mazarinkage med æble

creme double

DEN GODE VINMENU

1 glas af husets hvidvin
1 glas af husets rødvin
1 glas dessertvin
kaffe eller the

Pris for favorit 1 og vinmenu:
kr. 500 pr. person
eller kr. 650 med rib eye til hovedret

FAVORIT 2

taskekrabbe

taskekrabbe, friskost, rugbrød og vinaigrette med koldpresset rapsolie og æbler

300 g rib eye

med stegte jordskokker, Havgus-ost og sauce
hertil saltbagt selleri og knuste smørkartofler

chokolademousse

flødeskum og ristede hasselnødder

DEN BEDSTE VINMENU

apéritif
1 glas hvidvin
2 glas rødvin
1 glas dessertvin
kaffe/the og hertil husets avec

Pris for favorit 2 og vinmenu:
kr. 895 pr. person

vinmenu skal vælges af hele selskabet

FORRETTER

suppe (v)

suppe på knoldselleri med pocheret æggeblomme, friteret brød og syltet selleri

kr. 50

tilkøb af 1/2 hummer yderligere kr. 100 – i alt kr. 150

tatar

kalvetatar klædt på med sæsonens råvarer

kr. 50

taskekrabbe

taskekrabbe, friskost, rugbrød og vinaigrette med koldpresset rapsolie og æbler

kr. 150

terriner på røget nakkefilet

syrlige løg, peberrod og persillecreme

kr. 50

HOVEDRETTER

vagtel

kål i teksturer, karamelliseret blomkål og sauce med korender

kr. 135

braiseret kalv

ristede persillerødder, syltede perleløg og persillerodscreme med brunet smør

kr. 135

300 g rib eye

med stegte jordskokker, Havgus-ost og sauce

(steges medium/rare)

kr. 285

stegt blomkål

rosmarinsmør, kapers, citron og muslingesauce

(kan serveres vegetarisk)

kr. 135

med dagens fisk i alt kr. 235

alle hovedretter serveres med

saltbagt selleri med "Gammelknas"-ost fra Arla Unika og hasselnødder
og
knuste kartofler med smør og persille

OST

2 gode oste

karamelliseret æble, knækbrød og pumpernikkel

kr. 75

DESSERTER

lakridsis

krydderkage og lun hvid chokoladecreme

kr. 50

mazarinkage med æble

creme double

kr. 50

chokolademousse

flødeskum, ristede nødder og kakaonibs

kr. 50

alle tre desserter på én gang?

fordi vi ved, du ikke kan vælge!

kr. 100

DEN OBLIGATORISKE

kaffe + 1 bailey's eller cognac + petit four

kr. 100 for det hele

[det praktiske]

kreditkortselskabets gebyr vil blive pålagt regningen ved betaling med kreditkort

vi tager selvfølgelig hensyn til allergikere, vegetarer, osv.
såfremt vi er informeret om dette senest 7 dage før.

-- manifestet --

[1] vi sørger for god vin & mad i pæne omgivelser -
vi fortæller ikke lange historier om maden & kender ikke nødvendigvis
til de intime detaljer omkring vinenes tilblivelse.

[2] du er selv en aktiv deltager i måltidet; du skænker selv & læser dig
selv til elementerne på tallerkenen
- derfor kan vi servere gode råvarer & store vine til billige priser.

[3] vore medarbejdere på gulvet er udvalgt efter deres gode humør og
smittende latter, ikke deres intense studier af alverdens vine og oste -
hvis I har spørgsmål, så spørg gerne - svaret kan sikkert findes,
og vi leder gerne.

[4] lever vi ikke op til dine forventninger – så råb op!
- vi kan bestræbe os på at løse problemerne nu & give jer en god aften – i morgen er
det for sent!