



madklubben VESTERBRO

Selskabsmenu for 10 gæster og derover

vælg en menupakke på side 1, eller sammensæt jeres egen menu på side 2
filtreret vand m/u brus ad libitum er altid inkluderet i prisen

GREATEST MENU

[3 retter - 350 kr. pr. person]

gravad laks

kinaradise, kærnemælk og peberrod

oksecuvette

cæsarsalat, fritter og sauce bordelaise

*fortæl os, hvis i ønsker hele stegen serveret ved bordet,
så I selv kan skære for - ellers serveres kødet i skiver*

UPGRADE til 300 gram rib eye i stedet? + 50 kr. pr. person

julesundae

vaniljeis, kirsebærsovs og brændte mandler

DEN KLASSISKE

[3 retter - 450 kr. pr. person]

charcuteri

udvalg af slagtervarer med surt og syltet

300 gram bøf bearnaise

rib eye, fritter og bearnaise

gateau marcel

chokoladekage med saltet karamelis

tilføj et godt stykke ost med knækbrød? + 50 kr. pr. person

DEN ENKLE

[3 retter - 270 kr. pr. person]

tatar af okseinderlår

rødbede, jordnøddemayo, kapers og radicchio

confiteret andelår

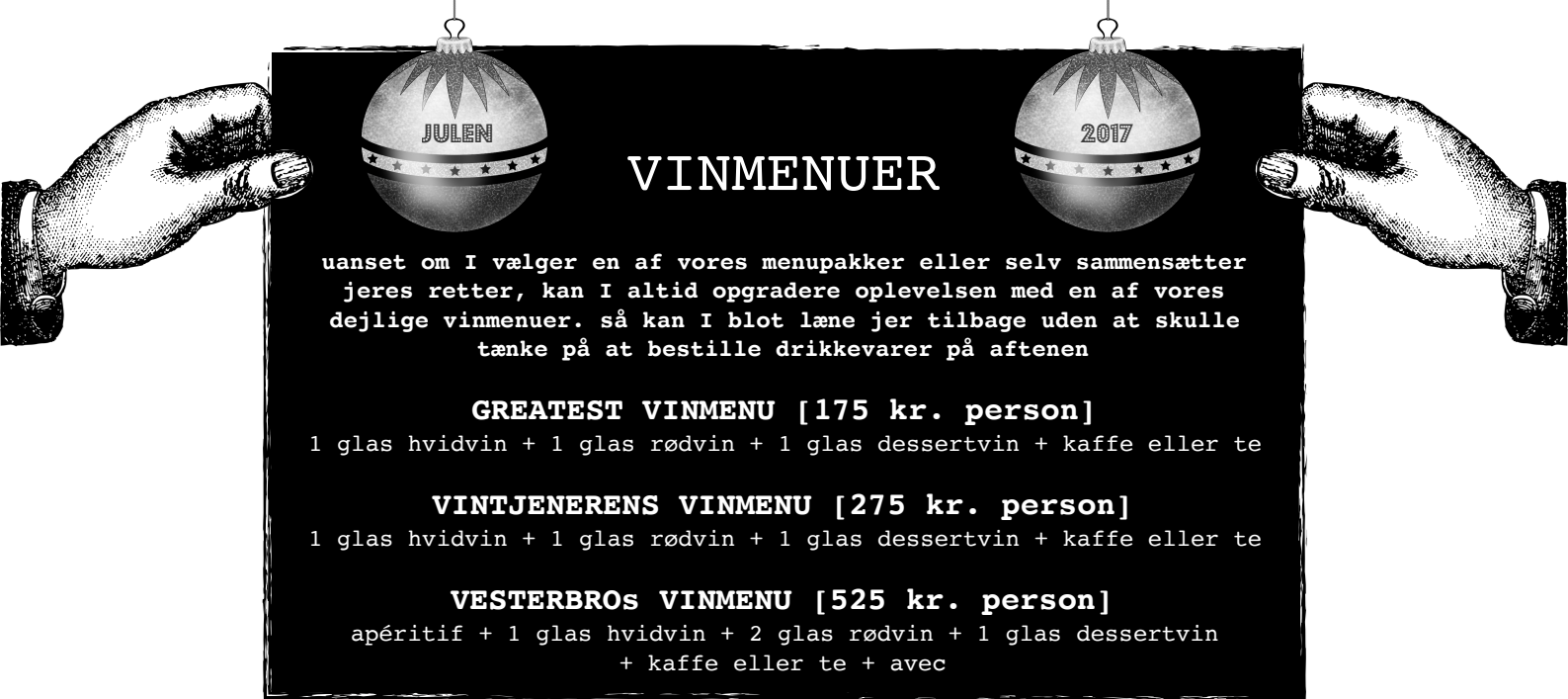
marineret vinterkål og trøffelvinaigrette

side order: kartoffelmos med urter

passion + mango

luftig passionsfrugt, mangoiscreme og ananas

tilføj et godt stykke ost med knækbrød? + 50 kr. pr. person



VINMENUER

uanset om I vælger en af vores menupakker eller selv sammensætter jeres retter, kan I altid opgradere oplevelsen med en af vores dejlige vinmenuer. så kan I blot læne jer tilbage uden at skulle tænke på at bestille drikkevarer på aftenen

GREATEST VINMENU [175 kr. person]

1 glas hvidvin + 1 glas rødvin + 1 glas dessertvin + kaffe eller te

VINTJENERENS VINMENU [275 kr. person]

1 glas hvidvin + 1 glas rødvin + 1 glas dessertvin + kaffe eller te

VESTERBROS VINMENU [525 kr. person]

apéritif + 1 glas hvidvin + 2 glas rødvin + 1 glas dessertvin + kaffe eller te + avec

SAMMENSÆT JERES EGEN SELSKABSMENU:

FORRETTER:

gravad laks - 50 kr.

kinaradise, kærnemælk og peberrod

tatar af okseinderlår - 50 kr.

rødbede, jordnøddemayo, kapers og radicchio

jordskoksuppe (V) - 50 kr.

syltede jordskokker, ristede hasselnødder og urter

charcuteri - 100 kr.

et udvalg af slagtervarer med surt og syltet

HOVEDRETTER:

hvedekernerisotto med svampe (V) - 160 kr.

parmesan og sprøde salater

side order: vesterbros cæsarsalat

confiteret andelår - 160 kr.

marineret vinterkål og trøffelvinaigrette

side order: kartoffelmos med urter

bagt torsk - 235 kr.

stegte persillerødder, persillesalat og muslingesauce

side order: kartoffelmos med urter

300 gram bøf bearnaise - 300 kr.

rib eye, fritter og bearnaise

oksecuvette - 275 kr.

[skal bestilles af min. 2 gæster]

med salat, fritter og sauce bordelaise

fortæl os, hvis i ønsker hele oksecuvetten serveret ved bordet, så I selv kan skære for - ellers serveres kødet i skiver

DESSERTER:

gateau marcel - 50 kr.

chokoladecake med saltet karamelis

juleesundae - 50 kr.

vaniljeis, kirsebærsovs og brændte mandler

passion + mango - 50 kr.

luftig passionsfrugt, mangoiscreme og ananas

den obligatoriske - 50 kr.

valgfri kaffe + avec + sødt

SIDE ORDERS:

[lidt ekstra til hovedretten?]

fritter - 35 kr.

kartoffelmos med urter - 35 kr.

padrons med yoghurt og parmesan - 45 kr.

vesterbros cæsarsalat - 35 kr.

MANIFESTET:

vi elsker at kunne tilbyde fremragende mad og drikke til en ualmindelig fornuftig pris, og for at kunne netop det, må vi gi' os lidt på andre områder.

1) vi sørger for god vin og mad i lækre omgivelser - vi fortæller ikke lange historier om maden og kender ikke til de intime detaljer omkring vinenes tilblivelse

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

3) vores medarbejdere på gulvet er udvalgt efter deres gode humør og smittende latter, ikke deres intense studier af vine og oste. hvis i har spørgsmål, så spørg endelig. 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 og give jer en god aften - i morgen er det for sent!