

madklubben

SELSKABSMENU

DET GODE SELSKAB

Min. 50 personer

Carpaccio

Skåret okseindelår, parmesan flager, bitre salater & ristede pinjekerner
Chardonnay / Colombar, Haut Flassac, Frankrig

Stegt hanekylling

Serveret med blomkålspuré, grillet blomkål, stegte forårsløg, fransk estragon, aromatisk sauce
California Red Zinfandel, CA, USA

Chokoladekage

Intens chokoladekage med saltet karamel, vanilje is og skovsyre
Moscato d'Asti, Valleibelbo, Piemonte, Italien

325 kr. pr. person inkl. vand med/uden brus

525 kr. pr. person inkl. vinmenu & vand med/uden brus

DET BEDRE SELSKAB

Min. 50 personer

Let pocheret forsk

Serveret med saltet citron, marineret palmekål, brøndkarse & kold peberrodsløde
Chardonnay / Colombar, Haut Flassac, Frankrig

Oksemørbrad

Rosastegt oksemørbrad af 200g med sæsonens grønt & sauce
Cabernet Sauvignon, Viña Pérez Cruz, "Reserva", Maipo Valley, Chile

Årstidens dessert

Efter sæsonens råvarer
Moscato d'Asti, Valleibelbo, Piemonte, Italien

425 kr. pr. person inkl. vand med/uden brus

675 kr. pr. person inkl. vinmenu & vand med/uden brus

DET BEDSTE SELSKAB

Min. 50 personer

Koldrøget laks fra Kvarøy

Serveret med sprøde salater, urtemayonaise, agurk & dildolie
Chardonnay / Colombar, Haut Flassac, Frankrig

Årstidens forret

Efter sæsonens råvarer
Sauvignon Blanc / "Guy Saget", "La Petite Perrier", Loire, Frankrig

Rib-eye

Serveret med variation af knoldselleri, stegte keiserhatte & sauce bordelaise
California Red Zinfandel, CA, USA

Citronfromage

Med lakridsmarengs og melisse
Portvin LBV, Pacos Junior, Portugal

625 kr. pr. person inkl. vand med/uden brus

925 kr. pr. person inkl. vinmenu & vand med/uden brus

SÆRLIGE HENSYN?

Vi tager naturligvis hensyn til allergier & særlige diæter
event@madklubben.dk