

SELSKABSMENUER

FAVORIT

GRAVAD TORSK

Med krydderurter, friskostcreme, rødbede, sennepskorn & citrontimian

RIBEYE

Steak af græsfodret okse med confiteret hvidløg & chimichurri. Serveret med salat, pommes frites & bearnaise

SWEET BANANA SUNDAE

Vaniljeis, banan, miso-karamel, smørristet brød, letpisket fløde & brændt, hvid chokolade

360 kr. pr. person

VEGETAR

Hele menuen kan laves vegansk

GRILLET HJERTESALAT (V)

Med østersmayo, peberrod, saltede stikkelsbær, ristet brød & tørret tomat

BAGT GRÆSKAR (V)

Med rosmarin, palmekål, syltet græskar, tahin, saltet yoghurt & dukkah

SWEET BANANA SUNDAE (V)

Vaniljeis, banan, miso-karamel, smørristet brød, letpisket fløde & brændt, hvid chokolade

300 kr. pr. person

DELUXE

Til forret kan hele selskabet vælge imellem:

GRAVAD TORSK

Med krydderurter, friskostcreme, rødbede, sennepskorn & citrontimian

Eller

OKSETATAR

Med sort peber-mayo, saltet æggeblomme, endiviesalat, syltede skalotteløg & karse

CHATEAUBRIAND

Grillet, dansk midterstykke af oksemørbrad med trøffel & salvie. Serveret med salat, pommes frites & bearnaise (Du skærer selv kødet ved bordet)

1/2 HUMMER

Grillet hummer med chorizo, saltet ost, grillet citron & krydderurter

CHOKOLADEMOUSSE

Moussekage på 66% Valrhona-chokolade med kakao, passionsfrugt & citronverbena

525 kr. pr. person

BYG-SELV MENU

SAMMENSÆT DIN EGEN 3-RETTERS MENU FRA VORES A LA CARTE MENUKORT

Fra 300 kr. pr. person