

Bryllupsmenuer

3 Retter

Forret

Terrine af laks, butterfish og avocado hertil syrlig crème, stenbidderrogn og spinat chiffonade.

Hovedret

Tournedos af oksemørbrad med artiskokhjerter og puré hertil kartoffel krebinet af nye kartofler og rødvinns glacé.

Dessert

Granité af jordbær og mynte hertil chokolade mazarin og karamel slør.

DKK 275,-

4 Retter

Forret

Kold brøndkarsecrème med lune asparges svøbt i Parma skinke.

Mellemret

Lime marineret helleflynder med kapers piment vinaigrette, toppet med sprøde salater.

Hovedret

Stegt struds med tårn af nye kartofler og nødder, krydderurte beurre blanc og forårs grøntsager.

Dessert

Rabarber triologi: Kompot med marengs, rabarber shot og tærte med mascarpone.

DKK 325,-

Natmad til bryllup

Pølsebord 3 slags pølser med salat, syltede agurker og brød

DKK 65,-

Små frikadeller med kartoffelsalat

DKK 65,-

Små lune tærter og store rustikke salater med parmesan

DKK 65,-