

CATERING MENUER

: sommer 2026



SOMMER MENU NO 1

FORRET : serveret som anretning i skål/fad

» kyllingesalat rørt m/karry, æble, rødløg, urter & toppet m/bacon

HOVEDRET : serveret som anretning i skål/fad

» skinkeculotte marineret i kærnemælk & portvin m/urter

» ovnristede kartofler & pastasalat samt dagens salat m/bælg

» dips : gremolata, romesco, hummus & bearnaise-creme

SØDT : serveret som anretning i skål/fad

» udvalg af macarons, profiteroles & dagens lille søde "skål"

KR 250/-

SOMMER MENU NO 2

FORRET : serveret stykvist anrettet

» brud af røget hellefisk m/hasselnødder

» skilt muslingesauce, stikkelsbær & rogn

HOVEDRET : serveret som anretning i skål/fad

» perlehøne m/serrano, salvie & grana padano

» nye kartofler vendt m/smør & persille

» sylt af blomkål, agurk & rødder

» rabarber/mango chutney m/syltede sennepskorn

» svamperagout tilsmagt portvin

DESSERT : serveret stykvist anrettet

» citronfromage m/brændt marengs & honning-confiteret citron

KR 350/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



SOMMER MENU NØ 3

FORRET : serveret stykvist anrettet

» soyamarinert lax rørt m/rygeost & urter m/mikrogrønt & rogn

HOVEDRET : serveret som anretning i skål/fad

» porchetta – italiensk "rullesteg" m/urter & sprød svær

» haricot vert vendt m/bacon & bagte tomater

» ovnristede kartofler & timian-kryddersauce

DESSERT : serveret stykvist anrettet

» trifli af årstidens bær/frugt m/marzipan-makroner & rørt skum

KR 335/-

SOMMER MENU NØ 4

FORRET : serveret som anretning i skål/fad

» hummerbisque m/krebsehaler, skum & urter

HOVEDRET : serveret som anretning i skål/fad

» gammeldaws kalvesteg m/ribs

» kogte kartofler, glaserede perleløg

» udvalgte rødder & brun sovs

DESSERT : serveret stykvist anrettet

» citronfromage m/brændt marengs & honning-confiteret citron

KR 315/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



SOMMER MENU NO 5

FORRET : serveret stykvist anrettet

- » tun rørt m/avocado & ingefærmарineret mango
- » mikrogrønt, sesam-mayo & wasabirogn

HOVEDRET : serveret som anretning i skål/fad

- » urtemarineret cuvette af ungkvæg
- » ovnristede kartofler & ærter à la française
- » madagascarpesauce m/whisky & kold estragon crème

DESSERT : serveret stykvist anrettet

- » mazarintærte på marcipan m/bær & mousse

KR 375/-

SOMMER MENU NO 6

FORRET : serveret stykvist anrettet

- » "avocado toast" m/porcheret æg, laks, rogn & mikrogrønt

HOVEDRET : serveret som anretning i skål/fad

- » helstegt urtemarineret oxemørbrad
- » ovnristede kartofler & ærter à la française
- » madagascarpesauce m/cognac & kold estragon crème

DESSERT : serveret stykvist anrettet

- » passionsfrugt panna cotta m/crumble & hvid chokolade

KR 425/-