

CATERING MENUER

: sommer 2026



STEGEMENU NØ 1

: & TIL DIG DER ELSKER AT SKRÆRE/TRANCHERE FORAN DINE GÆSTER

HOVEDRET

- » skinkeculotte marineret i kærnemælk & portvin m/urter
- » urtemarineret cuvette af ungvæg

TILBEHØR

- » flødekartofler & nye kartofler vendt m/smør & urter
- » pastasalat m/spinat, tomat & grana padano
- » dagens 2 sommerlige salater m/kål, bælg & melon
- » dips : gremolata, romesco, hummus, aioli & bearnaise-crème
- » friskbagt focaccia m/rosmarin & olivenolie

KR 275/-

STEGEMENU NØ 2

: & TIL DIG DER ELSKER AT SKRÆRE/TRANCHERE FORAN DINE GÆSTER

HOVEDRET

- » glaseret honningmarineret skinke
- » gammeldaws kalvesteg m/ribs & perleløg

TILBEHØR

- » flødekartofler & nye kartofler vendt m/smør & urter
- » pastasalat m/spinat, tomat & grana padano
- » dagens 2 sommerlige salater m/kål, bælg & melon
- » dips : gremolata, romesco, svampemayo & bearnaise-crème
- » friskbagt focaccia m/rosmarin & olivenolie

KR 295/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



STEGEMENU NØ 3

: & TIL DIG DER ELSKER AT SKRÆRE/TRANCHERE FORAN DINE GÆSTER

HOVEDRET

- » porchetta : italiensk rullesteg m/urter & sprød svær
- » helstegt urtemarineret oxemørbrad

TILBEHØR

- » flødekartofler & nye kartofler vendt m/smør & urter
- » pastasalat m/spinat, tomat & grana padano
- » dagens 2 sommerlige salater m/kål, bælg & melon
- » dips : gremolata, romesco, hummus, aioli & bearnaise-crème
- » friskbagt focaccia m/rosmarin & olivenolie

KR 325/-

STEGEMENU NØ 4

: & TIL DIG DER ELSKER AT SKRÆRE/TRANCHERE FORAN DINE GÆSTER

HOVEDRET

- » helstegt skinke på ben m/sprød svær
- » helstegt oxehøjreb på ben

TILBEHØR

- » flødekartofler & nye kartofler vendt m/smør & urter
- » pastasalat m/spinat, tomat & grana padano
- » dagens 2 sommerlige salater m/kål, bælg & melon
- » dips : gremolata, romesco, hummus, aioli & bearnaise-crème
- » friskbagt focaccia m/rosmarin & olivenolie

KR 345/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



STEGEMENU NØ 5

: & TIL DIG DER ELSKER AT SKRÆRE/TRANCHERE FORAN DINE GÆSTER

HOVEDRET

- » mesquite marineret revelsben
- » oxestriploin af kornfodret us omaha kvæg

TILBEHØR

- » flødekartofler & nye kartofler vendt m/smør & urter
- » pastasalat m/spinat, tomat & grana padano
- » dagens 2 sommerlige salater m/kål, bælg & melon
- » dips : gremolata, romesco, hummus, aioli & bearnaise-crème
- » friskbagt focaccia m/rosmarin & olivenolie

KR 425/-

STEGEMENU NØ 6

: & TIL DIG DER ELSKER AT SKRÆRE/TRANCHERE FORAN DINE GÆSTER

HOVEDRET

- » helstegt urtemarineret oxemørbrad
- » japansk wagyu oxestriploin : "grade a5 : mbs 10-12"

TILBEHØR

- » flødekartofler & nye kartofler vendt m/smør & urter
- » pastasalat m/spinat, tomat & grana padano
- » dagens 2 sommerlige salater m/kål, bælg & melon
- » dips : gremolata, romesco, hummus, aioli & bearnaise-crème
- » friskbagt focaccia m/rosmarin & olivenolie

KR 565/-