

VINTERMENU 2012

[bestilles i perioden 1 september 2011 – 15 november 2011
og 3 Januar 2012 – 1 Marts 2012]

Hjemme "røget" laks med selleri remoulade
Vildt pate med små agurker
Bagte rodfrugter med nødde olie og persille
Plukke Torsk med blomkåls crudité, kapers og citron

Grove vinter salater med trøffel dressing og salte mandler
Confiterede andelår med rødkåls salat og tørrede figer
Stegt svine nakke med vilde urter og sort peber
Bagte minikartofler med sauce tatar

Kirsebær clafoutis med pisket fed crème fraiche
Chokolade ganasch med orange serveret med kokos og rom

Ny pris 195,-

før pris:

350,- pr kuvert v min 10 kuvrter
325,- pr person v min 30 kuverter
300,- pr kuvert v min 70 kuverter

Tilkøbs muligheder:

Kyllingespyd til børn 20,- pr. Styk.
Stor tomatsalat med feta, rødløg og oliven 35,- pr. Person
2 danske oste med oliven og syltede valnødder. 35,- pr. Person.
2 slags brød og økologisk smør. 25,- pr. Person
Natmad: Pølsebord med det hele. 95,- pr. Person
Krydret gullaschsuppe med brød. 95,- pr. Person

Vintilbud 40% rabat. (er fratrukket prisen)

2008 Primitivo Meridia fra Italien
god lille vin fra syd italien. Masser af sol og sødme
god til: lette kødretter – kolde forretter – lette oste
75,- pr. Flaske

2010 Vinas d' Miedes fra Spanien
let frugtig hvidvin
god til: fisk – skaldyr – ost – pasta
75,- pr flaske