

**Forretter**

*Langtidsbagt Hellefisk  
Syrnet fløde - Crisp salat - Dildmarinerede agurker - Havtorn - Crumble.*

**Vitello Tonnato**

*Kold braiseret kalvekølle - Sprød salat - Tunsauce - Syltede tranebær  
Kaperscrisp - Micro grønt*

**Perlehøneterrin**

*Laksesouffle - Kold røget laks - Syltede rodfrugter - Pocheret vagtelæg - Salat - Crumble*

**Safran bagt kulmule**

*Perlebyg - Belugalinser - Urter - Micro grønt - Hummerbisque*

**Hovedretter****Helstegt Oksemørbrad**

*Langtidsbagt selleri - Skovsvampe - Jordskokchips - Micro grønt.  
Trøffelsauce - Kartoffeltårn.*

**Rosa stegt kalve culotte**

*Blomkålspuré - Skorzonerods frikassé - Smørdampet mini grønt  
Sprødt - Råsyltede tyttebær  
Portvinsauce - Pommes fondant med sesam*

**Grisekrone af Iberica**

*Helstegt sortfodsgris med ben - Ovnbagte rødbeder - Selleripuré - Bagte rødlog  
Timiansauce - Kartoffelflan.*

**Smørstegt Helleflynder**

*Dampet hvide asparges - Grøn aspargessoufflé - Syltede bogehatte  
Ingefærfumé - Sprødt - Persille kartofler*

**Desserter****Fransk chokoladecake**

*Frossen vaniljecreme - Hindbærcoulis - Friske bær - knas*

**Hvid chokolade panna cotta**

*Mørk chokoladesorbet - Marinerede brombær - Hasselnød karamel*

**Trifili efter sæson**

*Rabarber - Jordbær - Blommer  
Vaniljecreme - Makroner - Nødder - Flødeskum*

**Lime Parfait**

*Lime - Glaseret Butterdej - Karamel sauce  
Friske bær.*

**Natmad/Skrub af mad****Crement Kartoffel/porresuppe**

*Sprød stegt bacon - Hjemmebagt kuvertbrød*

**Oste - Pølse bord**

*4 slags oste - 6 slags pålæg  
Tilbehør - oliven - frugt - kiks og brød*

**Biksemad**

*Bearnaisesauce - Spejlæg - Rødbeder - rugbrød*

**Priser fra 625.- inkl. Natmad**

*Vin/øl/vand ad libitum 6 timer fra 385.-*

*Disse retter er kun en del af hvad køkkenet kan.  
Lad dette være inspiration til din fest*