

# SELSKABSMENU

## DANSKE RETTER

### Forretter

#### Rejecocktail

Sprød salat - Håndpillede rejer - Sprød tigerreje - Friske grønne asparges  
Dild - Citron - Rød dressing - Kaviar - Hjemmebagt brød

#### Varm røget laks

Flødestuede spinat - Citron - Asparges - Dild - Hjemmebagt brød

#### Høns i asparges

2 tarteletter - flødestuede høns med asparges  
Tomat og persille

### Hovedretter

#### Kalvesteg stegt som vildt

Kalve culotte - Waldorfsalat i fuglerede - råsyltede tyttebær - hjemme syltede agurk i stave.  
Smørdampet gulerødder og mini broccoli  
Cremet vildtsauce - brunede & hvide kartofler.

#### Gammel dags oksesteg

Braiseret oksekød - Glaseret perleløg - Smør dampet gulerødder - Bønner med bacon  
Kraftig oksesky - Persille kartofler - Asier - tyttebær.

#### Sprængt kam

Ovnbagte persillerødder - Dampet gulerødder - Stegte blomkål  
Skørnet smør med frisk peberrod - Sesam kartoffel.

### Desserter

#### Islagkage

Chokoladebund - vaniljeis - Jordbærsorbet  
Sprødt - Jordbærsauce - Marinerede bær

#### Rubenstein kage

Makronbund - Hindbær - Romfromage  
Fyldte vandbakkelser - Sprød karamel

#### Citronfromage

Små marengstoppe - Flødeskum - Sprødt - Citron

### Natmad/Skrub af mad

#### Dansk hønsekødssuppe

Melboller - Køduller - Urter - Hjemmebagt kuvertbrød

#### Skibberlobeskoves

Sprængt kalvekød - kartofler - løg  
Rødbeder - Purløg - Smør - Rugbrød.

#### Hot Dogs

Røde pølser - Stegte pølser - Brød  
Remoulade - Ketchup - Sennep - Rå løg - Ristede Løg - Agurkesalat

Priser fra 495.- 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