

Selskabspakke 1 - Eksempel

Maj-juni 2021

Forret

Fjordrejer og nye kartofler med Sauce Mousseline med brunet smør og bakskuld
2018 Lucien & Vincent Aviet - "Melon a queue rouge" - Arbois, Jura

Hovedret

Boeuf onglet med stegte grønne asparges, brøndkarse og Sauce Espagnole med
marvpiber og croustons
2015 Domaine Gauby - "Vieilles Vignes" - Côtes Catalanes, Roussillon

Dessert

Rabarber bagt med kardemomme med Creme Anglaise, rabarbersorbet og
mandel-/malkiks

Kaffe og sødt

995,- pr. person

Tilkøb

3 stykker ost med behørigt tilbehør

NV Bodegas El Maestro Sierra - Amontillado Sherry 12 års - Jerez de la Frontera

115,- / 175,-

Fyldte chokolader til kaffen

80,-

Menu og vinmenu med forbehold for ændringer
Vi tager gerne højde for allergier