

Selskabspakke 1 - Eksempel

Juli-August 2021

Forret

Hummer med bønner, avocado og hjertesalat
2018 Lucien & Vincent Aviet - "Melon a queue rouge" - Arbois, Jura

Hovedret

Stegt kalvefilet med Ærter Francaise, forårsløg og sherrysauce
2015 Domaine Gauby - "Vieilles Vignes" - Côtes Catalanes, Roussillon

Dessert

Danske jordbær marineret med basilikum.
Serveret med karamelcreme og jordbærflødeis

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