

Selskabspakke 2 - Eksempel

Juli-August 2021

Snacks

Krustade med fjordrejer

Gougeres med sommertrøffel

(2016) Pierre Paillard - "Les Parcelles" Grand Cru - Champagne

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

2017 Terroir al Limit - "Terre de Cuques" - Torroja del Priorat, Priorat

Dessert

Danske jordbær marineret med basilikum.

Serveret med karamelcreme og jordbærflødeis

Kaffe og sødt

1.250,- 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