

Selskabspakke 3 - 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

2019 Pascal Jolivet - Sancerre "Sauvage" Sancerre, Loire

Mellemret

Stegt pighvar med kantareller, blomkål og brunet smør

2019 Pierre Girardin - Meursault "Vireuils" - Bourgogne

Hovedret

Stegt kalvefilet med Ærter Francaise, forårsløg og sherrysauce

2016 Vega Sicilia - Alión - Valladolid, Ribera del Duero

Dessert

Danske jordbær marineret med basilikum.

Serveret med karamelcreme og jordbærflødeis

2018 Domaine Belargus - Coteaux du Layon "Layon" - Anjou, Loire

Kaffe og sødt

2.250,- 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