

Selskabspakke 1 - Eksempel

Marts/April 2024

Forret

Koldrøget laks og lakserogn med cremet kærnemælks panna cotta,
syltet agurk og purløgssolie

Hovedret

Lam fra Vibygaard med kartoffel ballotine, aubergine, grillet
peberfrugt, basilikum og lammesky

Dessert

Rabarbermousse med hvid chokolade og kold rabarberconsommé
tilsmagt med kardemomme

Kaffe / The

995,- pr. person
inkl. hvid- og rødvin serveret under middagen

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

Selskaber kan frit afmeldes indtil to uger før datoen for ankomst.

Endeligt deltagerantal skal meldes senest tre dage før.

Reducering af deltagerantal senere end tre dage før ankomst afregnes med 50% af couvertprisen.

Ved manglende fremmøde af et skriftligt bekræftet arrangement betales fuld pris af arrangementets samlede beløb.

Selskabspakke 2 - Eksempel

Marts/April 2024

Snacks

2 sæsonaktuelle snacks

Forret

Koldrøget laks og lakserogn med cremet kærnemælks panna cotta,
syltet agurk og purløgssolie

Hovedret

Lam fra Vibygaard med kartoffel ballotine, aubergine, grillet
peberfrugt, basilikum og lammesky

Dessert

Rabarbermousse med hvid chokolade og kold rabarberconsommé
tilsmagt med kardemomme

Kaffe / The

1.395,- pr. person

inkl. Cremant til velkomst samt hvid og rødvin på ekstra godt niveau
serveret under middagen

Mulighed for tilkøb af ekstra ret og ekstra glas vin 300,-

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

Selskaber kan frit afmeldes indtil to uger før datoen for ankomst.

Endeligt deltagerantal skal meldes senest tre dage før.

Reducering af deltagerantal senere end tre dage før ankomst afregnes med 50% af couvertprisen.

Ved manglende fremmøde af et skriftligt bekræftet arrangement betales fuld pris af arrangementets samlede beløb.

Selskabspakke 3 - Eksempel

Marts/April 2024

Snacks

2 sæsonaktuelle snacks

Forret

Koldrøget laks og lakserogn med cremet kærnemælks panna cotta, syltet agurk og purløgsolie

Mellemret

Taskekrabbe med gulerødder, gul karry og sort lime

Hovedret

Lam fra Vibygaard med kartoffel ballotine, aubergine, grillet peberfrugt, basilikum og lammesky

Dessert

Rabarbermousse med hvid chokolade og kold rabarberconsommé tilsmagt med kardemomme

Kaffe / The med fyldt chokolade

2.250,- pr. person inkl. vinmenu

inkl. Champagne til velkomst samt vine på ekstra godt niveau serveret under middagen

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

Selskaber kan frit afmeldes indtil to uger før datoen for ankomst.

Endeligt deltagerantal skal meldes senest tre dage før.

Reducering af deltagerantal senere end tre dage før ankomst afregnes med 50% af couvertprisen.

Ved manglende fremmøde af et skriftligt bekræftet arrangement betales fuld pris af arrangementets samlede beløb.