

Selskabspakke 1 - Eksempel

Maj/Juni 2024

Forret

Stegt Multe eller Sandart
Grønne asparges á la crème med ramsløg og oliven.

Hovedret

Farseret kalvemørbrad med peber og persille.
Stegte hvide asparges, ærter og syltet stikkelsbær
mild pebersauce.

Dessert

Fløderand med lime, friske jordbær og jordbærsorbet creme anglaise.

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

Stegt Multe eller Sandart
Grønne asparges á la crème med ramsløg og oliven.

Hovedret

Farseret kalvemørbrad med peber og persille.
Stegte hvide asparges, ærter og syltet stikkelsbær
mild pebersauce.

Dessert

Fløderand med lime, friske jordbær og jordbærsorbet creme anglaise.

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,-

Selskabspakke 3 - Eksempel

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.

Marts/April 2024

Snacks

2 sæsonaktuelle snacks

Forret

Stegt Multe eller Sandart
Grønne asparges á la crème med ramsløg og oliven.

Mellemret

Fjordrejer eller Rømmørejer
nye kartofler, dildolie og kartoffelskum.

Hovedret

Farseret kalvemørbrad med peber og persille.
Stegte hvide asparges, ærter og syltet stikkelsbær
mild peber sauce.

Dessert

Fløderand med lime, friske jordbær og jordbærsorbet creme anglaise.

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.