

Selskabspakke 1

Marts & april
2025

Forret

Tatar af gulfinnet tun, avocado, limecreme
og padron

Hovedret

Langtidsstegt kalveculotte,
bagte løg, kalvehaler, Pommes Anna,
morkelsauce

Dessert

Rabarberkompot med tonka og
mascarpone med Chartreuse kaffeiscreme

995,- inkl. hvid og rødvin på godt niveau serveret under middagen

Kaffe / The
Vand med og uden brus

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

Mellemret

Stegt jomfruummer på sprød pommes rösti,
hollandaisesauce på brunet smør

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

Marts & April
2025

Snacks

2 sæsonaktuelle snacks

Forret

Tatar af gulfinnet tun, avocado, limecreme
og padron

Hovedret

Langtidsstegt kalveculotte,
bagte løg, kalvehaler og Pommes Anna,
morkelsauce

Dessert

Rabarberkompot med tonka og
Mascarpone med Chartreuse kaffeiscreme

Kaffe / The
Vand med og uden brus

1.495,- pr. person
inkl. mousserende vin til velkomst samt hvid og rødvin på ekstra godt niveau serveret under middagen

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

Mellemret

Stegt jomfruhummer på sprød pommes rösti,
hollandaisesauce på brunet smør

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

Marts & april

Snacks

2 sæsonaktuelle snacks

Førret

Tatar af gulfinnet tun, avocado, limecreme
og padron

Mellemret

Stegt jomfruhummer på sprød pommes rösti
hollandaisesauce på brunet smør

Hovedret

Langtidsstegt kalveculotte,
bagte løg, kalvehaler og Pommes Anna,
morkelsauce

Dessert

Rabarberkompot med tonka og
Mascarpone med Chartreuse kaffeiscreme

Kaffe / The & sødt
Vand med og uden brus

2250,- pr. person

inkl. champagne til velkomst samt hvid og rødvin på højt 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.