

Selskabspakke 1

Juni & Juli
2025

Forret

Dampede hvide asparges,
Rømø-rejer og sauce mousseline

Hovedret

Ramsløgsfaseret poussin med
ærter, broccoli, ventreche og
hønsesky

Dessert

Friske jordbær,
jordbærconsommé smagt til med estragon og rørt
vaniljeis a part

Kaffe & The
Vand med og uden brus

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

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

Mellemret

Carpaccio af linstegt oksemørbrad,
østerscreme og caviar

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

Juni & Juli

2025

Snacks

2 sæsonaktuelle snacks

Forret

Dampede hvide asparges,
Rømmø-rejer og sauce mousseline

Hovedret

Ramsløgsfaseret poussin med
ærter, broccoli, ventreche og
hønsesky

Dessert

Friske jordbær,
jordbærconsommé smagt til med estragon og rørt
vaniljeis a part

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

Carpaccio af lynstegt oksemørbrad,
østerscreme og caviar

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

Juni & Juli

Snacks

2 sæsonaktuelle snacks

Forret

Dampede hvide asparges,
Rømø-rejer og sauce mousseline

Mellemret

Carpaccio af lynstegt oksemørbrad,
østerscreme og caviar

Hovedret

Ramsløgsfaseret poussin med
ærter, broccoli, ventrecche og
hønsesky

Dessert

Friske jordbær,
jordbærconsommé smagt til med estragon og rørt
vaniljeis a part

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.