

Selskabspakke 1
November & December

Forret

Rødtunge pocheret i krydreolie
med puré af blomkål og peberrod blanquette

Hovedret

Dyrevildt stegt med enebærsmør
oxiderede skorzonerrødder med røgespæk, tyttebær og vildtsauce

Dessert

Lun Ananas Tarte Tatin
med passionsfrugt coulis og kokosis

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

Stegt jomfruhummer på puntalettepasta
med syltet tomat og skaldyrsbisque

*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

November & December

Snacks

2 sæsonaktuelle snacks

Forret

Rødtunge pocheret i krydreolie
med puré af blomkål og peberrod blanquette

Hovedret

Dyrevildt stegt med enebærsmør
oxiderede skorzonerrødder med røgespæk, tyttebær og vildtsauce

Dessert

Lun Ananas Tarte Tatin
med passionsfrugt coulis og kokosis

**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 puntalettepasta
med syltet tomat og skaldyrsbisque

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
November & December

Snacks

2 sæsonaktuelle snacks

Forret

Rødtunge pocheret i krydreolie
med puré af blomkål og peberrod blanquette

Mellemret

Stegt jomfruhummer på puntalettepasta
med syltet tomat og skaldyrabisque

Hovedret

Dyrevildt stegt med enebærsmør
oxiderede skorzonerrødder med røgespæk, tyttebær og vildtsauce

Dessert

Lun Ananas Tarte Tatin
med passionsfrugt coulis og kokosis

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.