

Selskabspakke 1

Januar & februar

Forret

Let cremet torskebisque, dampet torsk, skorzonerrødder og
butterdejs fleuron

Hovedret

Stegt poussin på sautér af perlebyg og porre, sprødt lår,
sherrysky med hyldebær, sennepskorn

Dessert

Chokoladebar på mælke og -mørk chokolade med
passionsfrugt og yletteis

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,-

Kammusling i egen skald med blomkål, estragon og muslingefumé

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 couvertsprisen.

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

Selskabspakke 2

Januar & Februar

Snacks

2 sæsonaktuelle snacks

Forret

Let cremet torskebisque, dampet torsk, skorzonerrødder og butterdejs fleuron

Hovedret

Stegt poussin på sautér af perlebyg og porre, sprødt lår, sherrysky med hyldebær, sennepskorn

Dessert

Chokoladebar på mælke og -mørk chokolade med
passionsfrugt og yletteis

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

Kammusling i egen skald med blomkål, estragon og muslingefumé

Selskabspakke 3

Januar & Februar

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.

4-retters menu

Snacks

2 sæsonaktuelle snacks

Forret

Let cremet torskebisque, dampet torsk, skorzonerrødder og butterdejs fleuron

Mellemret

Kammusling i egen skald med blomkål, estragon og muslingefumé

Hovedret

Stegt poussin på sauté af perlebyg og porre, sprødt lår,
sherrysky med hyldebær, sennepskorn

Dessert

Chokoladebar på mælke og -mørk chokolade med
passionsfrugt og yletteis

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