

Forret til portionsanretning :

Ørredmousse m/ creme fraiche – lakserogn – rødløg – citron – madheksens brød

Smørgratineret pandekagepose m/krabbe og spinat serveret på tomatbund

Reje – krabbekød på sprød salat pyntet m/tomat – agurk – flødedressing og madheksens brød

Røget laks m/agurkecreme – madheksens brød

Røget carpaccio m/parmesan – frisk basilikum – soltørret tomat – madheksens brød

Rejer i ingefær m/rejer – purløgss dressing – mang – avocadoskiver – madheksens brød

Rejecocktail m/rejer – tomat – iceberg – dressing – madheksens brød

Røget dådyrinderlår m/honningmelon og madheksens brød

Salat m/varmrøget laks – kapers – løg – frisk dild anrettet i radiccioblade – madheksens tomatbrød

- Eller du kan vælge en forret fra “forret,hovedret og dessert

Fiskefade (tag selv bord som tilvalg , eller som forret) :

- ”store etageanrettede fiskefade med pillede rejer – skalrejer – gravad laks – røget laks – røget ørred – små sushiruller – røget hellefisk – dybstege blæksprutteringe – hvidøgsmarinerede scampirejer – flodkrebs – halve æg – tunmousse – slikasparges – citron – tangsalat – 3 slags dressing

- hovedret galla 1:

Lun oxemørbrad

Lun helstegt kalkun farseret m/bl.a. cognac – svampe

Beef piccadillo m/ oxetyndsteg i strimler krydret m/ kanel,chili,rosiner

Små smørristede kartofler m/ timian

Kartoffelfad med persillerod – gulerod

Bagte rodfrugter m/ trøffelolie

Gratinerede svampe m/ taleggioost – olivenolie på tomatbund

Salat m/ iceberg – cherrytomater – majs – peanuts

Salat m/ avocado – ærter – rødløg – frisk basilikum

Rødvinsauce

krydderurtdressing

Hjemmebagt brød m/havsalt – rosmarin

Alm. hjemmebagt brød

Hovedret galla 2:

Lun helstegt kalkun farseret m/ bl.a. cognac – svampe

Lun oxetyndstegfilet m/hvidløg

Butterdejsstænger m/kylling – spinat – flødeost

Kartoffelbåde stegt m/ hele hvidløgsfed

Aspargeskartofler /små kartofler i spinat/fløde

Bulgursalat

Tomatsalat af forskellige tomater m/ frisk basilikum

Salat af grønne blade og krydderurter

Grillede peberfrugter

Chilitærter m/rejer

Creme fraichedressing m/brøndkarse og dild

Olie eddikedressing m/hindbær og rødløg

Løg peberfrugt relish

hjemmebagt brød

Hovedret galla 3:

Lun lammekølle m/persille – abrikoser

lun oxemørbrad

Butterdejstænger m/cremede svampe

Kartoffelsalat m/olie esdragoneddike og krydderurter

små stegte kartofler i timian

Feta terrine m/ sorte oliven

Romainsalat m/ saltede mandler – soltørret tomat – dild – citrusstrimler – rødløg

Spinatsalat m/ stegt peberfrugt – rødlød – crouton – appelsinfilet

Tomatsalat af forskellige tomater

Flødesauce

Creme fraice dressing m/ krydderurter

Honning oliedressing

Hjemmebagt brød

Hovedret galla 4:

Små lune frikadeller m/ pesto

Oxetyndstegsfilet m/ herbes de Provence

Lune mørbradbøffer m/bløde løg og flødesauce

Lun kartoffelpatè

Små lune kartofler ristet i timian

Rustikke rodfrugter m/ruccola

Butterdejsstænger m/skinke – peberfrugt , pyntet m/frisk mozzarella – krydderurter

Kyllingesalat m/ lime – chili – bønnespirer – babymajs , anrettet på babysalat

Romainsalat m/saltede mandler – soltørret tomat – dild – citrusstrimler – rødløg

Tomatsalat af forskellige tomater m/ rødløg og persille

Tomatmarineret pasta m/oregano

Fløde/sky sauce

Honning olie dressing

Kold creme fraiche sauce m/ yoghurt – hvidløg – krydderurter

hjemmebagt brød

desserter:

Hjemmebagt Isbombe m/brændte mandler – chokolade – jordbærcreme – frisk frugt

Isbombe m/ appelsinis – kanelis – bærkompot – små vandbakkelse dyppet i chokolade

4 skønne oste fra vort udvalg m/ saltede mandler – kompot – hjemmelavet knækbrød

Gateau marcel m/ hindbærparfait – fruit

- eller du kan vælge en dessert fra “forret,hovedret og dessert

dessertbord

Chokolademousse af hvid og mørk chokolade i lag

Forskellige frugttærter

Valnøddetærter m/ abrikos/svedskekompot som tilbehør

Marengs m/ hindbærcreme

Isbar med forskellige yoghurtis

Frisk frugt

priser pr. kuvert :

forret + hovedret + dessert = kr. 259,00

forret + hovedret + dessertbord= kr. 324,00

fiskefade + hovedret + dessert= kr. 344,00

fiskefade + hovedret + dessertbord= kr. 399,00

fiskefade i anden sammenhæng: kr. 105,00 (min. 20 kuverter)

dessertbord i anden sammenhæng kr. 85,00 (min. 20 kuverter)