

Menu 2

- Okseccarpaccio m/ parmesan – basilikum
 - landskinke m/ melon
 - Filoruller m/ feta – persille
 - Grillet aubergine viklet om rød peber / mozzarella
 - Krebsehaler i krydderurter
 - Brød
 - Orangemarineret kyllingebryst
 - Salat m/ grønne bønner – citrus fileter – persille
 - Sød chili dressing
 - Laks i papir m/ timian – kartofler
 - Lune kartofler m/ smør – krydderurter
 - Tomattærter på buttedejsbund
 - Blandet salat
 - olie eddike dressing
 - Brød
 - Appelsinmarengs m/ appelsincreme
 - Sarah Bernhardt kager
- pris pr. kuvert kr. 205,00

Menu 3

- Limemarineret laks m/ surbrød
 - Fennikel salat m/ ruccola – agurk
 - buttedejsstænger m/ porre – bacon fyld
 - kold abrikosfarseret svinekam i skiver
 - mangosalat
 - lun krydret oksetyndsteg
 - kartoffelpaté m/ estragon
 - grøn blandet salat m/ hvidløgscROUTONER
 - rustik grøntsagssalat
 - hjemmelavet pesto
 - brød.
- pris pr. kuvert kr. 205,00

Menu 4

- Lakse terrine m/ kogte æg – dampet laks – rød peber – estragon – dild
- Hertil flødeoste creme m/ karry
- Lune mørbradbøffer m/ bløde løg – fløde sauce
- Kold rosa stegt oksetyndstegsfilet m/ herbes de provence
- Kyllingesalat m/ lime – babymajs – bønnespirer – chili anrettet på frisk spinat
- Små lune kartofler ristet i timian – smør
- Kartoffeltern m/ rosmarin – hvidløg

- Romain salat m/ soltørret tomat – rødløg – dild – citronstrimler – saltede mandler
 - Salat m/ div. Grønt
 - Tomat salat m/ forskellige tomater – rødløg – persille
 - Butterdejsstænger m/ skinke – peberfrugt – pyntet m/ frisk mozzarella – krydderurter
 - citrondressing
 - krydderurtdressing
 - Hjemmebagt brød
- pris pr. kuvert kr. 205,00