

EFTERÅR

Efterårets blide brise har indfundet sig, og naturen er klædt i de smukkeste nuancer af gyldne og orange farver. Det er med stor glæde, at vi præsenterer vores skræddersyede efterårsmenu, der hylder sæsonens autentiske smagsoplevelser og bringer lokal gastronomi til dit arrangement. Hos os er din tilfredshed vores førsteprioritet, og vi er her for at skabe en personlig madoplevelse, der tilpasses præcis dine ønsker og behov.

Vores efterårsmenu er nøje udvalgt med de bedste lokale råvarer, der afspejler årstidens rige smag og lokale karakter. Vi er her for at tilpasse menuen nøjagtigt efter dine ønsker og behov. Vores erfarne team er klar til at imødekomme dine individuelle præferencer, allergier og diætkrav.

Vi ønsker at sikre, at din efterårsaften bliver en kulinarisk oplevelse, der afspejler sæsonens varme og skaber gode minder.

Ring til mig, Susanne, på **tlf. 70281028**, og lad os tale om din efterårsmenu. Lad os sammen skabe en uforglemmelig aften fyldt med lokale smagsoplevelser, hygge og efterårets magi.

Vi ser frem til at høre fra dig!

Med varme efterårs-hilsner,
Susanne

SE MENU PÅ DE NÆSTE SIDER

EFTERÅRSMENU

Forret

Rødbede-gin rimmet laks på crudite med havtornskum.

Eller

Carpaccio af dyrefilet med kompot af stenfrugt og syltede svampe.

Eller

Andelevermousse på bund af syltede persillerødder og stegt hjertesalat.

Hertil semidried blå druer og ristet brioche.

Hertil brød og smør

Hovedret

Andebryst med ristede efterårsvampe og bacon, saute af kvæder, kartoffeltærter, samt Calvadossauce.

Eller

Kalvefilet med pommefondant, dijonsauce. Hertil fennikel svøbt i bacon, saute af rødløgs skaller og græskar.

Eller

Dyrekølle med små timian ristede kartofler og vildtsauce. Hertil confiteret rødkål og sommerens syltede grønne druer.

Dessert

Fragilite med mocca, hjemmelavet mynte is, knas og hindbær

Eller

Gateau Marcel med hjemmelavet vaniljeis og marinerede bær.

Eller

Æbletærte med hjemmelavet brunsviger is

Pris for 3 retter 429,- kr. inkl. moms.

-

EFTERÅRSBUFFET

Clairfoutis med Karl Johan svampe og Bresaola.

Hjemmelavet paté af fuglevildt med fyld af marineret fuglebryst, timian, nødder og tørret frugt serveres med hjemmelavet æblekompot.

Hjemmegravad okse med syltede gule beder.

Peberstegt dyrekølle med Whisky sky, selleri soufflé og perlebyg med Whisky iblandt efterårets grønt.

Vaniljesyltede jordskokker med hjertesalat, efterårets æbler og bagte kastanjer.

Oste fra små mejerier serveret med Rav - Hypen-havtorn-honning.

Valnøddekage med skovens bær og nougat hertil hjemmelavet skovbær is.

Hjemmebagt brød og smør.

KR. 389,- INKL. MOMS PR. KUVERT