

SOMMER

Solens stråler danser på himlen, og sommerens varme omfavner os med åbne arme. Vi er begejstrede for at præsentere vores skræddersyede sommermenu, der hylder sæsonens friske smagsoplevelser og bringer lokal gastronomi til dit sommerlige arrangement. Hos os er din tilfredshed vores prioritet, og vi er her for at skabe en uforglemmelig og personlig madoplevelse, der opfylder præcis dine ønsker.

Vores sommermenu er en hyldest til sommerens friske grøntsager, saftige bær og lækre oste, der kombineres på en unik måde for at skabe en fest af smagsoplevelser.

Vi er her for at tilpasse menuen præcis efter dine behov og ønsker. Vores erfarne team er klar til at imødekomme dine individuelle præferencer, allergier og diætkrav. Vi ønsker at sikre, at din sommermiddag bliver en kulinarisk oplevelse, der afspejler din personlighed og får smagsløgene til at danse af glæde.

Ring til mig, Susanne, på **tlf. 70281028**, og lad os tage en samtale om din sommermenu. Lad os sammen skabe en uforglemmelig aften fyldt med lokale smagsoplevelser, glade gæster og sommerens varme. Vi ser frem til at høre fra dig!

Med solrige hilsner,
Susanne

SE MENU PÅ DE NÆSTE SIDER

SOMMERMENU

Forret

Grøn Gazpacho med friterede fjordrejer og krydderurter.

Eller

Jomfruhummer Cocktail med nye kartofler og dildolie i glas.

Eller

Tomatsalat med tomat i forskellige teksturer, med parmesanchips, pesto og sprød Serranoskinke.

Hertil hjemmebagt brød og smør.

Hovedret

Perlehøne med grillede asparges og syltede grønne jordbær, springløg og nye ærter. Hertil Noilly Prat sauce og nye kartofler vendt i smør.

Eller

Kalvefilet med bagte gulerødder og spidskål, nye kartofler i brunet smør. Hertil Morkel Sauce og stegte grønne tomater.

Eller

Dyrefilet svøbt i tranebær og persille, hertil Kantarel sauce, urte ristede kartofler, kirsebær og selleripure.

Dessert

Chokoladecake med kirsebæris og syltede kirsebær.

Eller

Rødgrød anno 2020 med friske bær og hjemmelavet vaniljeis.

Eller

Tiramisu med friske bær og lakridssirup

Pris for 3 retter 389,- kr. inkl. moms.

-

SOMMERBUFFET

Stegte kammuslinger med hindbær og sesam.

Røgede nye kartofler med safran aioli og sprød chorizo.

Medaljon af vildt med løvstikke salt og kirsebærkompot.

Tomat og bønnesalat med basilikum

Dobbelt ryg af Grambogård gris krydret med citron, rosmarin og hvidløg.

Nye ristede kartofler og rosmarinsauce.

Salat af vandmelon med feta, springløg og Sugar Snaps smagt til med mild chili og mynte.

Chips af Pain d'epice med brie d`meaux og rosen syltede sommerbær.

Mocca bavarois med hyldeblomstmarinerede jordbær.

Brød og smør.

Pris pr. kuv. 419,- kr. inkl. moms.