

MENUKORT SELSKABER

Vintermenu

Røget laksetatar

Dijon – rødløg - kørvel

Serveret med surdejsbrød og smør

Oksemedallion

Rødvinsglace – bagte rodfrugter – kartoffelsoufflé

Pavlova

Syltede blommer – vanillecreme – kirsebørsorbet

Kr. 445,- / person

Vintermenu de Luxe

Cremet gulerodssuppe

Unghanesoufflé – krebs – friske krydderurter

Serveret med surdejsbrød og pisket smør

Røget dyrekølle

Balsamico – salte mandler – syltede bøgøhatte

Bagt torskfilet

Dildcreme – urtekartofler – ristede rødder

Chokoladeterrine

Citron ganache – æblesorbet

Kr. 505,- / person



MENUKORT SELSKABER

Forårsmenu

Bresaola

Syltede tomater – ristede kerner – sellericreme

Serveret med surdejsbrød og pisket smør

Langtidsstegt kalveculotte

Pommes Anna – smørristede forårsgrøntsager – demi glace

Koldskåls panna cotta

Rabarberkompot – rabarber sorbet - nøddeknas

Kr. 445,- / person

Forårsmenu de Luxe

Asparges & æg

Smørdampede grønne asparges – dild – hollandaise – pocheret æg

Serveret med surdejsbrød og smør

Oliven olie is

Smørristet toast – Oliven olie is – persille

Dansk kalvemørbrad

Cremolata – smørstegte kartofler – madagaskarsauce

Gateau Marcel

Passions sorbet – skovsyre - marengs

Kr. 505,- / person



MENUKORT SELSKABER

Sommermenu

Varmrøget laks fra Katrinedal

Radiser – dildcreme – sprød sesam

Serveret med surdejsbrød og smør

Farseret unghanebryst

Knuste kartofler – ristet spidskål – pimentsauce

Strygets jordbærdrøm

Fragelité – friske jordbær - hyldeblomstsorbet

Kr. 445,- / person

Sommermenu de Luxe

Bagt kulmule

Ærtepure – håndpillede rejer – syltede beder - karse

Sprød kartoffelrøsti

Krebsesalat – dild – ristede græskarkerner

Dansk Gastrokalv

Blomkålscreme – kartofler vendt i løvstikke – minigulerødder

Strygets Jordbær Romanoff

Friske jordbær – orangesauce – basilikumousse – hvid chokoladeis

Kr. 505,- / person



MENUKORT SELSKABER

Efterårsmenu

Cremet jordskokkesuppe

Sprøde chips – pesto

Serveret med surdejsbrød og pisket smør

Helstegt oksefilet

Rosmarinkartofler – cognacsauce – kålflan

Pære Belle Helene

Pocheret pære – Kastberg vanilleis – chokoladesauce - knas

Kr. 445,- / person

Efterårsmenu de Luxe

Sesambagt laks

Dildfløde – urter i julienne - krydderurtesalat

Kastberg Tonka is

Sesam knækbrød - kørvel

Helstegt krondyrryg

Bagte rodfrugter – kartoffeltærte – orangesky

Skovbær panna cotta

Hasselnøddeis – sprød knas – chantilly creme

Kr. 505,- / person



MENUKORT SELSKABER

Vinterbuffet

Pestobagt torsk med urter i julienne - dijoncreme

Hjemmelavede tarteletter med høns i asparges

Bresaola med sellericreme – syrlige bøgehatte – syltede tomater

Røget laksetatar med kapers – rødløg – kørvel

Serveret med surdejsbrød og pisket dijonsmør

Helstegt oksefilet med rosmarin og hvidløg

Andeconfit med ristet julesalat

Honningbagte rodfrugter

Kartoffelsoufflé

Stegte kartofler med bacon og løg

Rødvinsauce

Vintersalat med kål – appelsin – mandler

Spicy bønnesalat med rødløg og vinaigrette

Chokoladeterrine med pralinebund og citroncreme

Syltede blommer med kanelcreme

Mandelkage med Amerena kirsebæris

Vanille panna Cotta med skovbær

Kr. 470,- / person



MENUKORT SELSKABER

Forårsbuffet

Pocheret æg med aspargessalat – hollandaise – karse

Vitello Tonnato – rosa kalvefilet med tunsauce og kapers

Caesarsalat med sprød parmesan – croutoner – cremet dressing

Citrusbagt hellefisk med dildcreme og sprød ærtesalat

Serveret med surdejsbrød og pisket urtesmør

Gastro kalvemørbrad med citron og timian

Unghaneroulade med baconsvøb

Smørstegte kartofler

Knuste kartofler med cremolata

Madagaskarsauce

Forårssalat med frugt og feta

Råmarinerede grøntsager med ingefær og appelsin

Rabarbertrifli med crumble og vanillecreme

Hjemmelavet islagkage med ristede nødder og 3 slags is

Koldskåls panna cotta med sprød kiks

Gateau Marcel med marengs

Kr. 470,- / person



MENUKORT SELSKABER

Sommerbuffet

Bagt kulmule med ærtepure – håndpillede rejer – karse
Hjemmelavede sommertarteletter med kylling – grønne asparges –
sukkerærter
Varmrøget Katrinedallaks med urtecreme – friske krydderurter –
rejer – sprød salat
Spansk serrano med melonsalat – tomater – crispsalat
Serveret med surdejsbrød og pisket urtesmør

Rosastegt dansk gastrokalv
Unghanebryst med provence
Nye kartofler vendt med løvstikke og smør
Sauterede sommergrøntsager
Dijonsauce
Sommersalat med friske jordbær og feta
Aspargessalat med citrus vinaigrette
Quiche Lorraine

Sommertærte med friske jordbær og brændt marengs
Tunesisk mandelkage med nougatcreme
Mørk chokolademousse med nøddekas
Kastberg lakrids is og jordbærsorbet

Kr. 470,- / person



MENUKORT SELSKABER

Efterårsbuffet

Sesambagt laks med letsyldet spidskål og syrnet fløde

Vol-au-vent med vildtragout og syltede svampe

Røget kronryrkølle med salte mandler – balsamico – bagte
cherrytomater

Soufflé af lyssej med håndpillede rejer og friske krydderurter

Servert med surdejsbrød og pisket dijonsmør

Langtidsstegt kalveculotte

Kryddermarineret svinefilet

Flødebagte kartofler

Hasselbagte kartofler

Efterårskålflan

Portvinssauce

Hvedekernesalat med vinaigrette og granatæbler

Efterårssalat med appelsin og friske figer

Citrontærte med sprød bund og brændt marengs

Pocheret pære med Kastberg vanilleis og mørk chokoladesauce

Mørk chokoladecake med lakridscreme

Blød mandelfragelité med Kastberg mynte- chokoladeis

Kr. 470,- / person



MENUKORT SELSKABER

Frokostbuffet

Stegte rødspættefileter med citron og remoulade

Varmrøget Katrinedallaks med citroncreme og friske krydderurter

Tunmousse med rejer – æg – sprød salat

Svinemørbrad á la creme med asier

Lun leverpostej med champignon – bacon – rødbeder

Hjemmelavede tarteletter med høns i asparges

Lune frikadeller med kartoffelsalat

Porchetta ” Italiensk flæskesteg”

Årstidens salat med frugt og feta

Ostebræt med 5 slags oste – druer – syltede rosiner

Årstidens frugtterne med vanillecreme

Kastberg jordbærsorbet

Kastberg chokoladekiks is

Serveret med rugbrød, surdejsbrød og pisket smør

Kr. 375,- / person



MENUKORT SELSKABER

Brunchbuffet

Røræg med brunchpølser og bacon
Pålægsbræt med 3 slags pålæg og grønt
Friske frugter
Ostebræt med skæreost, brie og Unika gammelknas - med druer og syltede rosiner
Lun leverpostej med rødbeder og bacon
Græsk yoghurt med sprød nøddemusli
Årstidens lune grøntsagstærte
Små marmelader
Amerikanske pandekager med ahornsirup
Minicroissanter
Serveret med rugbrød, grovbrød og smør

Kr. 295,- / person

Brunchbuffet de Luxe

Varmrøget laks fra Katrinedal
Røræg med brunchpølser og bacon
Små stegte kartofler
Pålægsbræt med 3 slags pålæg og grønt
Friske frugter
Ostebræt med skæreost, brie og Unika gammelknas - med druer og syltede rosiner
Lun leverpostej med rødbeder og bacon
Små lune frikadeller
Græsk yoghurt med sprød nøddemusli
Årstidens lune grøntsagstærte
Små marmelader
Amerikanske pandekager med ahornsirup
Fransk chokolade brownie
Minicroissanter
Serveret med rugbrød, grovbrød og smør

Kr. 375,- / person

