

# RESTAURANT STRYGET - SELSKABSMENU

## VINTERMENU – KR. 460,- / PERSON

### Røget laksetatar

Dijon – rødløg - kørvel

Serveret med surdejsbrød & smør

\*\*\*

### Oksemedallion

Rødvinsglace – bagte rodfrugter – kartoffelsouflé

\*\*\*

### Pavlova

Syltede blommer – vanillecremé – kirsebørsorbet

## VINTERMENU DE LUXE – KR. 525,- / PERSON

### Cremet gulerodssuppe

Unghanesouflé – krebs – friske krydderurter

Serveret med surdejsbrød & pisket smør

\*\*\*

### Røget dyrekølle

Balsamico – salte mandler – syltede bøgehatte

\*\*\*

### Bagt torskfilet

Dildcreme – urtekartofler – ristede rødder

\*\*\*

### Chokoladeterrine

Citronganache – æblesorbet



# RESTAURANT STRYGET - SELSKABSMENU

## FORÅRSMENU – KR. 460,- / PERSON

### Bresaola

Syltede tomater – ristede kerner – sellericreme  
serveret surdejsbrød & pisket smør

\*\*\*

### Langtidsstegt kalveculotte

Pommes Anna – smør ristede forårsgrønsager – demi glace

\*\*\*

### Koldskåls panna cotta

Rabarberkompot – rabarber sorbet - nøddeknas

## FORÅRSMENU DE LUXE – 525,- / PERSON

### Asparges & æg

Smørdampede grønne asparges – dild – hollandaise – pocheret æg  
Serveret med surdejsbrød & smør

\*\*\*

### Oliven Olive

Smørristet toast – Oliven olie is – persille

\*\*\*

### Dansk kalvemørbrad

Cremolata – smørstegte kartofler – madagaskarsauce

\*\*\*

### Gateau Marcel

Passions sorbet – skovsyre - marengs



# RESTAURANT STRYGET - SELSKABSMENU

## SOMMERMENU – KR. 460,- / PERSON

### Varmrøget laks fra Katrinedal

Radiser – dildcreme – sprød sesam

Serveret med surdejsbrød & smør

\*\*\*

### Farseret unghanebryst

Knuste kartofler – ristet spidskål – pimentsauce

\*\*\*

### Strygets jordbærdrøm

Fragelité – friske jordbær - hyldeblomstsorbet

## SOMMERMENU DE LUXE – KR. 525,- / PERSON

### Bagt kulmule

Ærtepure – håndpillede rejer – syltede beder - karse

\*\*\*

### Sprød kartoffelrøsti

Krebsesalat – dild – ristede græskarkerner

\*\*\*

### Dansk Gastro kalv

Blomkålscreme – kartofler vendt i løvstikke – mini gulerødder

\*\*\*

### Strygets Jordbær Romanoff

Friske jordbær – orangesauce – basilikumousse - hvidchokoladeis



# RESTAURANT STRYGET - SELSKABSMENU

## **EFTERÅRSMENU – KR. 460,- / PERSON**

### **Cremet jordskokkesuppe**

Sprøde chips – pesto

Serveret med surdejsbrød & pisket smør

\*\*\*

### **Helstegt oksefilet**

Rosmarinkartofler – cognacsauce – kålflan

\*\*\*

### **Pære Belle Helene**

Pocheret pære – Kastberg vanilleis – chokoladesauce - knas

## **EFTERÅRSMENU DE LUXE – KR. 525,- / PERSON**

### **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



# RESTAURANT STRYGET - SELSKABSMENU

## VINTERBUFFET – KR. 495,- / PERSON

Pestobagt torsk med urter i julienne - dijoncreme

Hjemmelavet tarteletter med høns i asparges

Bresaola med sellericreme – sylrlige bøgehatte – syltede tomater

Røget laksetatar med capers – rødløg – kørvel

Serveret med surdejsbrød & 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 vinegretta

\*\*\*

Chokoladeterrine med pralinebund og citroncreme

Syltede blommer med kanelcreme

Mandelkage med amarena kirsebæris

Vanille panna Cotta med skovbær



# RESTAURANT STRYGET - SELSKABSMENU

## FORÅRSBUFFET – KR. 495,- / PERSON

Pocheret æg med aspargessalat – hollandaise – karse

Vitello Tonnato – Rosa kalvefilet med tunsauce og capers

Caesarsalat med sprød parmesan – croutoner – cremet dressing

Citrusbagt hellefisk med dildcreme og sprød ærtesalat

Serveret med surdejsbrød og pisket urtesmør

\*\*\*

Gastro kalveculotte med citron og timian

Provencestegt unghanebryst

Smørstegte kartofler

Knuste kartofler med cremolata

Madagaskarsauce

Forårssalat med frugter 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



# RESTAURANT STRYGET - SELSKABSMENU

## SOMMERBUFFET – KR. 495,- / PERSON

Bagt kulmule med ærtepure – håndpillede rejer – karse

Hjemmelavet Sommertartelet med kylling – grønne asparges – sukkerærter

Varmrøget Katrinedal laks med urtecreme – friske krydderurter – rejer – sprød salat

Spansk serrano med melonsalat – tomater – crispsalat

Serveret med surdejsbrød & pisket urtesmør

\*\*\*

Langtidsstegt Dansk gastro kalveculotte

Unghanebryst med provence

Nye kartofler vendt med løvstikke og smør

Sauterede sommergrønsager

Dijonsauce

Sommersalat med friske jordbær og feta

Aspargessalat med citrus vinegretta

Quiche lorraine

\*\*\*

Sommertærte med friske jordbær og brændt marengs

Tunesisk mandelkage med nougatcreme

Mørk chokolademousse med nøddeknas

Kastberg lakridsis og jordbærsorbet



# RESTAURANT STRYGET - SELSKABSMENU

## EFTERÅRSBUFFET – KR. 495,- / PERSON

Sesambagt laks med letsyldet spidskål og syrnede fløde

Vol au vent med vildtragout og syltede svampe

Røget kronedyrkølle med salte mandler – balsamico – bagte cherrytomater

Souffle af lyssej med håndpillede rejer og friske krydderurter

Serveret med surdejsbrød og pisket dijonsmør

\*\*\*

Langtidsstegt kalveculotte

Kryddermarineret svinefilet

Flødebagte kartofler

Hasselbagte kartofler

Efterårs kålflan

Portvinsauce

Hvedekernesalat med vinagrette 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 mandelfragelite med Kastberg mynte-chokoladeis





# RESTAURANT STRYGET - SELSKABSMENU

## **FROKOSTBUFFET – KR. 425,- / PERSON**

Stegt rødspættefilet med citron og remoulade

Varmrøget Katrinedal laks med citroncreme og friske krydderurter

Tunmousse med rejer – æg – sprød salat

\*\*\*

Svinemørbrad a la creme med asier

Lun leverpostej med champignon – bacon – rødbeder

Hjemmelavet tartelet med høns i asparges

Lune frikadeller med kartoffelsalat

Langtidsstegt kalveculotte

Årstidens salat med frugter og feta

\*\*\*

Ostebræt med 4 slags oste – druer – syltede rosiner

Årstidens frugttærte med vanillecreme

Kastberg jordbærsorbet

Kastberg chokoladekiksis

Serveret med rugbrød, surdejsbrød og pisket smør



# RESTAURANT STRYGET - SELSKABSMENU

## BRUNCH – KR. 330,- / PERSON

Røræg med brunchpølser & bacon

Pålægsbræt med 3 slags pålæg og grønt

Friske frugter

Ostebræt med skæreost, brie og Unika gammelkna med druer og syltede rosiner

Lun leverpostej med rødbeder og bacon

Græsk yoghurt med sprød nøddemusli

Årstidens lune grønsagstærte

Små marmelader

Amerikanske pandekager med ahornsirup

Mini croissanter

Serveret med rugbrød, grovbrød & smør



# RESTAURANT STRYGET - SELSKABSMENU

## **BRUNCHBUFFET DE LUXE – KR. 405,- / PERSON**

Varmrøget laks fra Katrinedal

Røræg med brunchpølser & bacon

Små stegte kartofler

Pålægsbræt med 3 slags pålæg og grønt

Friske frugter

Ostebræt: Skæreost, brie, Unika gammelkna med druer/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

Mini croissanter

Serveret med rugbrød, grovbrød & smør



# RESTAURANT STRYGET - SELSKABSMENU

## NATMAD

Gullashsuppe – krydret suppe med grove grøntsager, kartofler og kød	Kr.105,-
Høsekødssuppe med urter i brunoise, kød og melboller	Kr. 95,-
Hotdog (brune pølser) med det hele	Kr. 95,-
Pølsebord med min. 5 slags pølser med div tilbehør og brød	Kr. 105,-
Glaceret skinke med grøn sæsonsalat og brød	Kr. 115,-
Biksemad med spejlæg, rugbrød, rødbeder	Kr. 105,-
Chili con carne med creme fraiche og sprøde majschips	Kr. 115,-
Deep pan pizza 2 slags oksekød – serraneskinke og parmesan	Kr. 115,-
Frikadeller med hjemmelavet kartoffelsalat, rødbeder og rugbrød	Kr. 105,-
Charcuteribræt med pølsespecialiteter, lun leverpostej og ost	Kr. 145,-

