

RESTAURANT STRYGET - SELSKABSMENU

VINTERMENU – KR. 475,- / PERSON

Røget laksetatar

Dijon – rødløg - kørvel

Serveret med surdejsbrød & smør

Oksemedallion

Rødvinsglace – bagte rodfrugter – kartoffelsouflé

Pavlova

Syltede blommer – vanillecremé – kirsebørsorbet

VINTERMENU DE LUXE – KR. 555,- / 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. 475,- / 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 – 555,- / 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. 475,- / 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. 555,- / 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. 475,- / 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. 555,- / 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. 510,- / 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. 510,- / 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. 510,- / 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. 510,- / 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. 440,- / 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. 345,- / PERSON

Røræg med brunchpølser & bacon

Pålægsbræt med 3 slags pålæg og grønt

Friske frugter

Ostebræt med skæreost, brie og Unika gammelknaas 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. 425,- / 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,-

