

Selskabsmenuer

Selskabsmenuer skal forudbestilles for minimum 15 personer



Harlekin menu

335 kr.

Vinmenu ad libitum 259 kr.

Paafuglens rejecocktail

med sprøde salater, asparges og cocktaildressing

Vin: Il Sole Cataratto, Sicilien

Helstegt kalveculotte

Serveret med sæsonens grønt, pommepuré og rødvinssauce

Vin: Il Sole Orizon Nero d'Avola, Merlot, Sicilien

Chokoladekage

med sne af hvid krystalliseret chokolade – mørk og lys toffee

Vin: Moscatel, Valencia



Columbine menu

361 kr.

Vinmenu ad libitum 299 kr.

Gravad laks

anrettet med rævesauce og surbrød

Vin: Chardonnay, Le plants nobles, Ropiteau, Frankrig

Stegt andebryst

serveret med syltede æbler, bagt persillerod og pommepuré.
Hertil andesky

Vin: Cool Woods, Shiraz, Australien

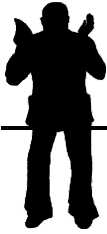
Gammeldags æblekage

med tørret citron verbena

Vin: Kopke Fine Tawny, Portvin

Selskabsmenuer

Selskabsmenuer skal forudbestilles for minimum 15 personer



Pjerrot menu

385 kr.

Drikkemenu ad libitum vin/øl/vand inkl. 2 x 2 cl. julesnaps og 1 gl. Tawny portvin 369 kr.

Julefisk

julesild – karrysild – gravad laks – rødspættefilet
med brød og smør

Drikke: 2 cl. julesnaps samt vin/øl/vand ad libitum

Varm juletallerken

flæskesteg – and – medister
med hjemmelavet agurkesalat, rødkål og skysauce

Drikke: 2 cl. julesnaps samt vin/øl/vand ad libitum

Ris a la mande

med lun kirsebær sauce

Vin: Kopke Fine Tawny, Portvin



Kassandra menu

398 kr.

Vinmenu ad libitum 399 kr.

Terrin af and

Terrin af confiteret andelår, med dijoncreme,
Cornichonflager og sprød salat

Vin: Macon-Villages, Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig

Steak entrecôte (200 gr.)

Serveret med grove pommes frites og
en sprød salat. Hertil peber- og bearnaise sauce

Vin: Ch. Beaulieu, Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, Frankrig

Dessert symfoni

4 forskellige lækre desserter

Vin: Ch. Jean Fonthenille, Loupiac, Frankrig