

GOURMET MENU DUET

5 X DUET MENU

FORRET:

REJE CARPACCIO MED STEGT KAMMUSLING/
SYLTEDE BØGEHATTE OG SPINAT MAYONNAISE

MELLEMRET:

VARMRØGET ANDEBRYST MED STEGT FOIE GRAS/
GRANATÆBLE SAMT ÆBLEKOMPOT MED TIMIAN OG TRØFLER

HOVEDRET:

SKOVKVÆG OG KRONDYRFILET MED MARSALA POCHERET PÆRE, STEGT
JORDSKOKKER, HARICOTS VERTS OG DEMI GLACE

OST:

SESAM OG NØDDE PANERET OSTE MED MARINEREDE SKOVBÆR

DESSERT:

BROWNIE OG CHOKOLADEKONFEKTKAGE MED IS OG BOBA FRUGTPERLER

Pris Per kuvert 6 timer 1098,-

Pris per kuvert aften + 50.-

Pris pr. extra time +50,-

Med vinmenu

Velkomstdrink

Vin- Øl og Sodavand ad libitum under hele forløbet / 6 timer

Hvidvin: Domaine Seguinot - Petit Chablis

Rose: fra Frankrig

Rødvin: Zinfandel fra USA

Rødvin: Der passer til

Arione Winery - Moscato Spumante Ottocento

Kaffe med småkager, chokolade og cognac eller likør

Pris Per kuvert 1598,-

Pris per kuvert aften + 50.-

Pris pr. extra time +100,-