

# Selskabsmenuer julen 2021

Selskabsmenuer skal forudbestilles for minimum 20 personer



## Harlekin menu

359 kr.

### Paafuglens Rejecocktail

med sprøde salater, asparges og cocktaildressing

*Prawn cocktail served with hand-peeled shrimps, crispy lettuce, asparagus and cocktail dressing*

### Flæskesteg

med hjemmelavet rødkål og agurkesalat.  
Hertil brune- og hvide kartofler og skysauce

*Danish roast pork crackling, with homemade red cabbage and pickled cucumbers.  
Served with white and caramelized potatoes and gravy*

### Chokoladekage

med sne af hvid krystalliseret chokolade og toffee

*Chocolate cake served with white crystallized chocolate and toffee*



## Columbine menu

399 kr.

### Rødbedegravad Laks

anrettet med rævesauce og surbrød

*Beetroot cured salmon, mustard sauce and home made cumin bread*

### Gammeldags Andesteg

Helstegt and serveret med æble, svesker, brunede- og hvide kartofler. Hertil andesky

*Roasted duck served with apple, prunes, browned and white potato. Duck sauce*

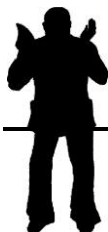
### Ris á la Mande

med lun kirsebær sauce

*Rice pudding served with warm cherry sauce*

# Selskabsmenuer julen 2021

Selskabsmenuer skal forudbestilles for minimum 20 personer



## Pjerrot menu

399 kr.

### Juleanretning serveret på fade

Karrysild med æg, løg og kapers  
Kryddersild med creme fraiche og løg  
Paneret rødspættefilet med hjemmelavet remoulade  
Røget laks med æg  
Lun leverpostej med bacon og champignon  
Flæskesteg med hjemmelavet rødkål og agurkesalat  
Andebryst med æble og svesker  
Julesylte med dijonsennep og hjemmelavede rødbeder  
2 slags oste  
Gammeldags æblekage

*Danish curry herring with egg, onions and capers*  
*Red herring with crème fraiche and onions*  
*Fried fillet of fish with homemade sauce remoulade*  
*Smoked salmon with scrambled eggs*  
*Warm liver pate with bacon and mushrooms*  
*Danish roast pork with with homemade red cabbage and pickled cucumbers*  
*Duck breast with apple and prunes*  
*Pork terrine with dijonmustard and homemade pickled beetroots*  
*Two kinds of cheeses*  
*Apple trifle*



## Kassander menu

495 kr.

### Stegte Kammuslinger

serveret med blomkålspuré, blomkålscrudité,  
ristede hasselnødder og cremet muslingesauce

*Pan-fried scallops served with cauliflower puré,  
cauliflower crudité, toasted hazelnuts and cream of mussels*

### Helstegt Oksemørbrad

serveret med ristede svampe og jordskokker.  
Hertil pommes puré og rødvinssauce

*Whole roasted beef tenderloin served with roasted mushrooms and jerusalem artichokes. Mashed potatoes and red wine sauce*

### Dessert Symfoni

lækre juledesserter

*A selection of christmas desserts of the house*