

Selskabsmenuer julen 2020

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

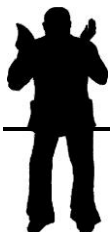
Ris á la Mande

med lun kirsebær sauce

Rice pudding served with warm cherry sauce

Selskabsmenuer julen 2020

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
Hønsesalat med bacon
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
Chicken salad with bacon
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