

Selskabsmenuer julen 2022

Selskabsmenuer skal forudbestilles for minimum 15 personer



Harlekin menu

385 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

435 kr.

Gravad 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

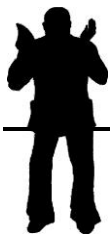
Ris á la Mande

med lun kirsebær sauce

Rice pudding served with warm cherry sauce

Selskabsmenuer julen 2022

Selskabsmenuer skal forudbestilles for minimum 15 personer



Pjerrot menu

450 kr.

Juleanretning serveret på fade

Julesild med løg og kapers

Æble-peberrodssild

Paneret rødspættefilet med hjemmelavet remoulade

Røget laks med æg

Lun leverpostej med bacon og champignon

Flæskesteg med hjemmelavet rødkål og agurkesalat

Gammeldags andesteg med æble og svesker

Medisterpølse med dijonsennep og rødbeder

2 slags oste

Ris a la mande med kirsebærsauce

Christmas herring with egg, onions and capers

Herring with apple and horseradish

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

Traditional Danish roast duck

Sausage with dijonmustard and beets

Two kinds of cheeses

Ris a la mande with cherrysauce



Kassander menu

550 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*

Kirsebær parfait

serveret med karamelliseret nøddeflager og bærcoulis

Cherry parfait served with caramelized nut flakes and berry coulis