

Catering

(Minimum 25 Kuverter)

Forretter

(Serveres efter sæson til selskaber / arrangementer med minimum 25 personer.)

Jan/Feb/Marts

Torskerillettes

m/rødbede, sennepskorn og citrusfløde

Norsk Fjordlaks (røget og fersk)

m/syrnet fløde, saltgurk, egen rogn og urter

Ballotine af Perlehøne

m/syltet nødder, ruccola, soltørret tomater, basillikum

Souffle af hvid fisk

A la Nage, krebsehaler, persilleolie

Hummer Bisque

m/cornelles og cognac fløde

NB. Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør

April/Maj/Juni

Hvide el Grønne Lammefjords Asparges

m/sauce Mousseline og fjordrejer (dagpris)

Carpaccio af Mørbrad

m/variation af tomater, parmesan, nødder, ruccola pesto

Krabbesalat

m/ærteskum , estragon, tomat pickles, kiks af rugbrød

Vagtelbryst

m/variation af svampe, sauce Banyle, soltørret tranebær

Skindstegt Vesterhavs Torsk

På leje af spidskål, majsfløde og hummer bisque

NB. Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør

Juli/Aug/Sep

Røget laks

m/grønne asparges i egen creme, ærter, champagne sabayonne

Grilled Tun

m/wasabi, citrus salat,grisinni, tomatkompot

Rødtunge Roulade

m/Fennikel, ærter, dild crème, krydderurter

Confit af Kalvehaler

m/soltørret tranebær, æblesalat, blomkåls-skum, kantareller

Røget Ørred

m/lime-senneps fløde, sommer selleri, hindbær, balsamico sirup

NB. Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør

Okt/Nov/Dec.

Kalveterinne

m/pastinak creme, æbler, nødder, salater, abrikos

Gåsebryst Sezuan

m/rodfrugt pickles, timian, græskar shot

Perlehøne creme-suppe

m/kammuslinger, urter og safran skum

Stegt Rødfisk

m/appelsin fondue, rødkål med honning og timian, persilleolie

Lakse Ballotine

m/sauce verte, hummer , peberrod , karse

NB. Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør