



SELSKABER

min. 30 personer

KONTAKT
5047 4319

Pris pr. person mellem
298,- og 489,-
Børn under 8 år spiser til
halv pris

Vores køkken kan som
udgangspunkt lave alt,
indenfor de danske sæsoner.

Kontakt os, så vi kan
skræddersy en menu der
passer lige til din store dag.

BUFFÉT

Se vores forslag til en buffét.

Forret

Dansk koldrøget skinke
Forsommer asparges - sprød
salat - langtidsbagt tomat &
kuvertbrød (mørke og lyse)

Hovedret - buffet

Langtidsstegt let krydret
okseinderlår m.
æble/estragonsauce

Fasseret unghanebryst/kylling

Smørbrunede kartofler
Fra Jettes øko-have ved
Munkebjerg

Stor blandet salat
Bygget på årstidens grønt fra
Rødmose-gartneri

Husets dyppelser:
safran aioli - sauce tatar &
persillepesto

Hertil stor brødbuffet med et
udvalg af vores friskbagte
økologiske surdejsbrød.

Dessert

Isbombe m. frisk frugt og
rabarbercoulis
Bygget på hjemmelavet
vaniljeis & Chokoladetoffie
bund.

3 RETTERS

Se vores forslag til en
3 retters menu.

Vælg 3 af retterne og
tilsæt muligvis en af
vores velkomstdrinks.

Forretter

Forslag 1:
Hjemmerøget kvalitets-
laks & rimmet torsk,
(eller rejer)
Dildmayo, sprød rug,
mild salat & syltet
havtorn

Forslag 2:
Tarteletter m.
sødamkylling (2 stk.)
Årstidsgrønt & friske
asparges

Forslag 3:
Brød & Co's
skaldyrscocktail
Rejer m. sprød dild
Brødchips, salat &
selvfølgelig 1000 øers
dressing

Forslag 4:
Krydret Carpaccio
Gravad okseinderlår,
parmesan flager, tørret
capers, syltede rød løg,
sprød salat & dressing

Forslag til hovedretter,
desserter og
velkomstdrinks, finder i
på næste side.



SELSKABER

min. 30 personer

KONTAKT
5047 4319

Pris pr. person mellem
298,- og 489,-
Børn under 8 år spiser til
halv pris

Vores køkken kan som
udgangspunkt lave alt,
indenfor de danske sæsoner.
Kontakt os, så vi kan
skræddersy en menu der
passer lige til din store dag.

3 RETTERS

Hovedretter

Da vores kokke
sammenarbejder m. årstiderne,
kan tilbehør variere fra måned
til måned.

Samtidig mener vi at vores
gæster skal have muligheden
for at sætte deres præg på
menuen i valg af kartofler,
saucer mv.

Derfor foreslår vi altid, at man
mødes til en snak før den
endelige menu aftales.

Forslag 1:
Okse

Forslag 2:
Gris

Forslag 3:
Fugl

Forslag 4:
Fisk

Desserter

Forslag 1:
Hjemmelavet "mormor-is" med
nøddekrokant
Hertil underbagt
chokoladecake & bær-coulis

Forslag 2:
Hjemmelavet islagkage
m. syltet frugt, sprødt,
stjerneaster

Forslag 3:
Chokoladefest
Syltet hvid chokolade, sprød
chokolade & blød chokolade

3 RETTERS

Yderligere

Velkomstdrink 1:
Lækker rosé
Sødet med syltede
havtorn
35,- pr person

Velkomstdrink 2:
Cocktails
Velsmagende og
hjemmelavede cocktails
55/65,- pr person

Velkomstdrink 3:
Bøgedal gourmet-øl
Lokalt og anerkendt
bryghus
45,- pr person

Kaffe & te m. småkager
29,- pr. person