

## Bryllup 2018

Velkomst – Reception efter kirken, 1½-2 timer

Velkomstbobler med snacks og fingerfood

- Små bruchettas med lufttørret skinke og tapenade samt røget laksetatar
- Sprøde grønsager med dip – humus, tomatpesto og aioli
- Saltede mandler og chips

### Menu

#### *Amuse*

Bacalau af kartoffel og saltet torsk, olivenolie

#### *Forret*

Pighvarrebisque med kørvel, stykker af saftig kammusling og jordskokkechips

eller

Rødbede rimmet laks med syrlig citronmayo, sprød rodfrugtcrudité og søde chilidrops

#### *Hovedret*

Rosa kalvemørbrad farseret med hønsesoufléfars, duet af majroe og forårsløg, kantarelsky og nye kartofler med løvstikke

eller

Velhængt oksefilet, stegt rødt – med brændt porre, sprøde løg, langtidsbagte små tomater, persillebearnaise og kartoffeltærte

#### *Dessert*

Bryllupsdesserttallerken: Små pandekager med kirsebæris, jordbærshot & kage, creme brulée på hvid chokolade med varme krydderier

Reception med sprødt og bobler (maks. 2 timer)

Kr. 159,00

Amuse

3 retters bryllupsmenu

Husets vine ad libitum

Dessertvin

Øl og sodavand ad libitum

Kaffe/te med sødt

Blød bar

Natmad

**Kr. 899,00**

159,- tillægsret med vin

Udskænkningen slutter kr. 02.00 i henhold til acoholbevillingen