

MENU EKSEMPEL

Snack med et glas velkomst

Rimet færøsk laks – dildemulsion - rå radise - ristet rug & salat af urter.
Riesling fra Jullien Meyer

Tatar af velfærdsslagtet stud – jordskok - estragoncreme & eddike krumme.
La Butte fra Clos du tu-Boeuf

Hovedret serveret "Family style" med fade og skåle på bordene

Onglet fra Himmerlands kvæg - grillet løgskaller - stegt gulerod med solbær & vild
brøndkarse.
Vieilles Vignes fra Domaine de Villeneuve

Jordbær - rabarber - bagt hvid chokolade & creme på hvid chokolade.
Coteaux du Layon fra Chateau Passavant



MENU EKSEMPEL

Kartoffel – hollandaise – syltede løg & jomfruhummer
Cremant du Jura fra Tissot

Bagt Vesterhavstorsk – selleri – sprød boghvede - persillecreme
Bellotti Bianco fra Cascina degli Ulivi

Bøf – gulerod – grillet kål – mormordressing
Piere Chaude fra Jullien Meyer

Citron tærte – italiensk marengs – blodgrape & melon
Coteaux du Layon fra Chateau Passavant



Dette er blot to eksempler på menuer fra arrangementer. Vi tilrettelægger hvert arrangement efter gæsten og nøje efter sæsonen og de bedste råvare.

Vi sørger for dejlig mad og vin, unikke omgivelser med afslappet stemning, tjenere/service. Med andre ord vil vi gøre alt for at skabe rammen for jeres fest.

Skriv for et uforpligtende tilbud eller ring og hør mere.
Komplet arrangement starter ved 1000,-/person eks. moms