

Selskabsmenu d. 26. juni - 13. august 2018

3 retters menu 375

Prisen er inkl. brød & smør samt husets vand med & uden brus

Der skal vælges 1 forret - 1 hovedret - 1 dessert fra nedenstående menu og samme menu skal vælges til hele selskabet

(Der tages hensyn til vegetarer, veganere og andre særlige behov - dette skal oplyses på forhånd og vi tager et menutillæg på 20 kr pp for disse særlige ændringer)

Velkomst

1 glas champagne 90
1 glas Spumnte 75
Rodfrugtchips & mandler 25

Forretter

Gazpacho
Tomat - Agurk - basilikum
(Vegansk)
-
Råmarineret helleflynder
Purløg - citrus - sprødt rugbrød

Vine

Vinmenu 2 glas 200
Vinmenu 3 glas 250
Vinmenu 4 glas 325
Vinmenu 5 glas 400

Hovedretter

Kalveculotte
Gulerod - persillecreme -
kartoffelfondant
-
Svineskank
Grønne asparges - ærter - små
kartofler
-
*Cremet perlebygotto (+ 20 kr)
Årtidens grøntsager
Vegansk
-
*Kulmule (+ 30 kr)
Spidskål - fennikel - grønne æbler

Efter middagen

Kaffe/The 40
Petit fours 40

Cognac/baileys 90

Fri blød bar i 2 timer 250
Fadøl, husets vin, sodavand & long
drinks(vodka, rum, gin)

Ost & dessert

Comté
Brunet smør - hasselnødder - havtorn
-
Variation af jordbær
Mazarin - vanilje - roser
-
Rabarber
Friskost - kage - nødder
-
Sorbet med friske bær
(Vegansk)

Betingelser

Endeligt og bindende antal gæster samt menuvalg, vinmenu mv. skal oplyses via email senest 4 dage før ankomst. Der faktureres herefter for minimum det antal gæster I har oplyst os om. Dette gælder også ved annullering og/eller no-show.

Det er også muligt at vælge 4 retters menu til 450 (forret - hovedret - ost - dessert) eller 5 retters menu til 495(2 forretter + hovedret + comté + dessert)

Reservation

Booking@restaurantmaven.dk

