

Selskabsmenu d. 25. september – 3. november 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 Spumante 75
Rodfrugtchips & mandler 25

Forretter

Vegansk græskarsuppe
Chili - ristede græskarkerner -
mandelmælk
-
Tatar af Islandsk laks
Trøffel - lime - rødløg

Vine

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

Hovedretter

Sprødstegt vildsvin
Æbler - pastinak - rødvinsglace
-
Braiseret kalvespidsbryst
Pære - kål - kartoffel

*Cremet perlebygotto (+ 20 kr)
Efterårets svampe
Vegansk
-
*Pocheret lyssej(+ 30 kr)
Fennikel - sprød kartoffel -
sauce fumé

Efter middagen

Kaffe/The 40
Petit fours 40

Cointreau/Cognac/Baileys 90

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

Ost & dessert

2 danske oste
Med sødt & sprødt
-
Hindbær
Panna cotta - fennikel - lakrids

Æble trifli
Makroner - vaniljecreme - calvados

Sorbet med syltede 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

