

Julemenu d. 5. november – 22. december 2018

3 retters menu 395

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

Saltet confiteret torsk
Råmarineret agurk – dild – citron
–
Enebærmарineret elg
Sennepskarse – brændte figner – revet
vesterhavssost

Pastinaksuppe
Syltede pærer – trøffelolie – croutoner
vegansk

Hovedretter

Confiteret and i vildtsauce
Svamperagout – søde kartofler – ristede
hasselnødder – blåbær
–
Svinebryst
Rødkål – appelsin – brændte løg

*Cremet perlebygotto (+ 20 kr)
Serveret vegansk
med efterårets svampe
–
*Pocheret lysesj (+ 30 kr)
Fennikel – sprød kartoffel –
sauce fumé

Ost & dessert

2 danske oste
Med sødt & sprødt
–
Chokolademousse
Marcipan – kanel – mandarin

Ris a'la Maven
Panna cotta – kirsebær – mandler

Sorbet med syltede bær
(Vegansk)

Vine

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

Efter middagen

Kaffe/The 40
Petit fours 40

Cointreau/Cognac/Baileys 90

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

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 + oste +
dessert)

Reservation

Booking@restaurantmaven.dk

