

Forslag til bryllupsmenuer på Liselund



Forret

Alle forretter anrettes og serveres på tallerken.

Vælg ét af nedenstående forslag:

1. Hjemmerøget bæredygtig laks. Dertil creme af årstidens grønt pyntet med havens krydderurter og hjemmebagt brød.
2. Tomatferskensuppe med en lille salat af iset grønt og store håndpillede rejer. Serveret med bagt kartoffel og hvidløgsbrød.
3. Cremet hummersuppe med kammuslinger og jomfruhummerhaler pyntet med skovsyre og fint snittet forårsløg. Dertil hjemmebagt dildknækbrød.
4. Skagenskinke fra slagter Munch med trøffelcreme toppet med friske krydderurter. Hertil hjemmebagt sprødstegt brød med kryddersmør.
5. Carpaccio af kalv med sødbagte tomater, syltede rødløg og friske bønner. Derpå vinaigrette med basilikum og hjemmebagt Foccaciabrød.
6. Bagt torsk anrettet på en bund af ærtecreme og ærteskudsalat med karamelliseret brunet mandelsmør. Serveres lun med hjemmebagt brød.

Hovedret

Hovedretten serveres som en lækker buffet.

Mod ekstra tillæg kan tallerkenservering arrangeres.

Vælg ét af nedenstående forslag:

1. Oksefilet vendt med persille, citron og hvidløg. Serveret med grillede grøntsager og spinatsalat med kerner. Dertil små stegte kartofler og skysauce.
2. Hvidløgstegt polenta med langtidsstegt spoleben, dertil ristet grønt og salat af årstidens grøntsager vendt i pesto.
3. Trøffelarseret unghanebryst med langtidsbagte grøntsager. Serveret med sprød iset salat, friteret risotto og mild sennepsskysauce
4. Rosmarinstegt andebryst med confiterede andelår serveret med sauterede grøntsager, indkogt sky, kartofler i lag samt salat vendt med årstidens bær og økologisk bulgur.
5. Rosastegt kalvekød lagt på langtidsstegt kalveskank serveret med ristet grønt vendt med persille. Dertil syltede rødløg, salat af årstidens grønt, svampecreme og råstegte kartofler.

Dessert

Alle desserter anrettes og serveres på tallerken.

Vælg ét af nedenstående forslag:

1. Bagt marengstoppe med syrlig vaniljecreme og friske bær samt sorbet af bær. Dertil chokoladeganache.
2. Crème brûlée med kompot af årstidens bær pyntet med havens mynte og syre.
3. Liselunds chokoladebrownies serveret med hjemmelavet økologisk vaniljeis og rødvinsmarinerede bær.
4. Rabarbersuppe med hjemmelavet hvid chokoladeis og drys af krystalliseret hvid chokolade og krydderurter fra haven.
5. Vodka-appelsinmarinerede bær efter årstiden med hjemmelavet økologisk vaniljeis og sprøde nødder.

Priser

Priserne inkluderer leje af spisestue samt opdækning, duge og lys.
Priserne er baseret på min. 30 deltagere.
Arrangementer er beregnet på 8 timers varighed.

Menu

Tre-retters bryllupsmenu	Fra	kr. 585,-	pr. kuvert
Tilvalgsret fx serveret mellem forret og hovedret eller mellem hovedret og dessert		kr. 75,-	pr. kuvert

Vælg en af nedenstående:

1. Melonsuppe med mynteblade
2. Champagnesorbet
3. Pestokugle med krydderurtedip
4. Sprøde grøntsagschips med limedip
5. Ravost med sød chilliost

Natmad	Fra	kr. 95,-	pr. kuvert
--------------	-----	----------	------------

Vin

Mousserende vin/bobler serveret fx som velkomstdrink eller til bryllupskagen	Fra	kr. 200,-	pr. flaske
Vine, hvid	Fra	kr. 165,-	pr. flaske
Vine, rød	Fra	kr. 205,-	pr. flaske
Vinmenu, vin ad libitum til middagen	Fra	kr. 325,-	pr. kuvert

Kaffe med avec

Kaffe med sødt	kr. 60,-	pr. kuvert
Baileys eller portvin til kaffen	kr. 300,-	pr. flaske
Grand Manier til kaffen	kr. 300,-	pr. ½ flaske
Cognac	kr. 500,-	pr. flaske

Drinks/coctail

Drinksbord – kontakt Liselund vedrørende priser og ønsker.

Vielsesceremoni på Liselund

Det er muligt at blive viet på Liselund. Stedet har sin egen kirkesal, ligesom det er muligt at blive viet i den stemningsfulde park.

Overnatning på Liselund

Det er muligt at overnatte på Liselund. Vi har i alt 45 værelser, hvoraf de 33 har eget bad og toilet. 12 værelser har egen vaskekumme og adgang til bad og toilet på gangen.

Priseksempl i ny afd. inkl. morgenmad

Enkeltværelse	kr. 510,-
Delt dobbeltværelse, 2 pers.	kr. 700,-

Ovenstående priser er vejledende i 2019. Der laves individuelle aftaler efter de enkelte selskabers ønsker.