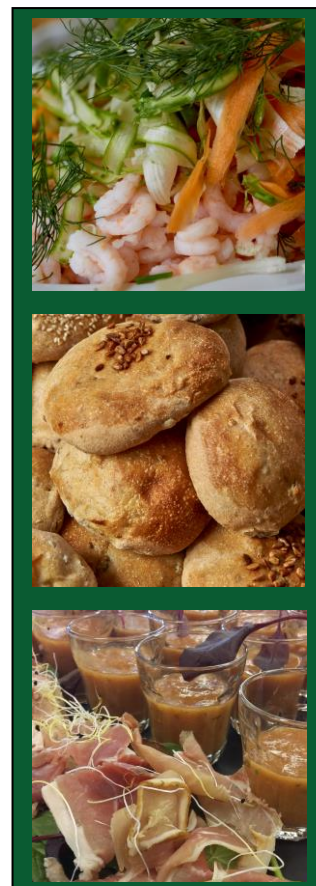


Menuforslag til reception 2019

- Store marinerede rejer med rygeostcreme
- Blomkåls pana cotta med lakse- og persilleolie
- Kartoffelbrød med skagensskinke og basilikum
- Butterdejssnegle med rød pesto og italiensk pølse
- Små ostekiks med Serrano skinke og grillet peberfrugt
- Sprødt brød med laksemousse og krydderurter
- Pestomarineret svinefilet med sommerspidskål
- Grøntsagsstænger med 3 slags lækker dip
- Røget andebryst med hjertesalat i rispapir
- Marineret kylling på spyd
- Små stegte Chorizo pølser
- Små frikadeller
- Kalvetimbaler med hvidløg og timian
- Små grøntsagsterriner med røget laks
- Hjemmelavet Grissini med skagensskinke
- Torske Carpaccio med citronmarinerede urter af sommeren
- Kold tomatsuppe med pisket creme fraiche
- Marinerede kartofler med kammuslinger
- Tortilla pandekager rullet med røget laks
- Champignonstærter med ost og basilikum
- Pestomarineret kylling med syltede rødløg
- Chokoladebrownies med nødder
- Frugttærter med marcipan
- Chokoladebrud med div. smagsvarianter
- Hvid chokolademousse med hindbær
- Danske oste med hjemmelavet tilbehør
- Frisk frugt skåret
- Danske jordbær med chokolade (fra maj til september)



Vælg min. 6 dele

kr. 185,- pr. pers.

Tilkøb pr. ekstra del

kr. 35,- pr. pers.