



# Menuforslag

## Vi bringer her nogle forslag til menuer:

Den klassiske rejcocktail med Thousand Island dressing, serveret med hjemmebagt brød samt smør.

Flæskesteg med sprød svær, serveres med hjemmelavet rødkål og agurkesalat samt hvide kartofler og flæskesteg sauce.

**Pris pr. couvert, kr. 168,00**

Helstegt nakkekam glaceret med tomat-honning garneret med 2 slags friske grøntsager, små ovnbagte kartofler og cremet paprikasauce.

Citronfromage med chokoladedrys, flødeskum og friske frugter.

**Pris pr. couvert, kr. 168,00**

Kalvesteg stegt som vildt med hvide kartofler, hjemmelavet bærcompot, waldorfsalat, frisk torvegrønt og flødesauce.

Islagkage af vanilleis og appelsinsorbet med friske frugter.

**Pris pr. couvert, kr. 188,00**

Gammeldags oksesteg med sukerglaseret perleløg, hjemmelavet bærcompot, agurkesalat samt en slags frisk grøntsag, hvide kartofler og oksestegsauce.

Coupe Danmark - vanilleis med chokoladesauce, friske jordbær og flødeskum.

**Pris pr. couvert, kr. 188,00**

Koldt bord bestående af: Marineret sild med rødløg, kryddersild med løg og capers, 1/2 æg på skåret salat med rejer og citron, lun fiskefilet med remoulade, ribbensteg med rødkål og agurkesalat, tarteletter med høns i asparges og stort ostefad med radiser og meloner.

**Pris pr. couvert, kr. 168,00**

Kaffe/the med hjemmebagt kringle

**Pris pr. couvert, kr. 72,00**

For bestilling og ønsker omkring menuen, bedes de ringe på telefon 54 87 18 87.

Vi gør opmærksom på, at chaufføren ved selskabet er uden beregning.

