



KLINTENS 3-RETTERS EFTERÅRS SELSKABSMENU 2018

Vælg i mellem:

Forretter:

- Røget andebryst med grønkålssalat, granatæble og balsamico glace
- Lakserillette af varmrøget laks med crudite af fennikel og ristet rugbrød
- Svampecremesuppe med kylling, ristede svampe og gremolata (*persille-citronskal-hvidløgg*)

Til forretterne serveres hjemmebagt brød og smør

Hovedretter:

- Kalvefilet med stegt spidskål, smørdampet porre, pommes Rösti med krydderurter og vildtsvampesauce
- Helstegt dyreinderlår med ristede svampe, grillet gulerod, smørristede kartofler med hasselnødder og portvinssauce
- Stegt torsk med ristet blomkål, råsyltede rødbeder, sprøde kapers og selleripure og kartofler

Desserter eller ost:

- Brownie med vaniljeis og råsyltede blommer
- Gammeldags æblekage med vaniljeskum og kanelflager
- Udvalg af danske oste, portvinsmarinerede abrikoser og hjemmebagt brød

Kr. 395,- pr. person

Prisen er gældende ved minimum 25 betalende (voksne).

Tillæg for fest, der afholdes på søn- og helligdage – kr. 5.000,- i alt.