



KLINTENS 3-RETTERS FORÅRS SELSKABSMENU 2019

Vælg i mellem:

Forretter:

- Blinis med stenbiderrogn, rødløg og cremefraiche
- Cremet Rodfrugtsuppe med ristet bacon, æbler og krydderurteolie
- Røget mørbrad med salat, bagte rødbeder, råsyltede rødbeder og pesto

Til suppen og røget mørbrad serveres hjemmebakket brød og smør

Hovedretter:

- Helstegt kalvefilet med bagte rodfrugter, syltede løg, smørsauterede kartofler og skysauce
- Stegt svinekam med et drys af crumble af svær, hertil smørdampet broccolistok, grillet peberfrugt, pommestruelse Anna og skysauce
- Bagt laks med grillede grøntsager, kørvælcremesauce og ris

Desserter og ost:

- Hvid chokolade panna cotta med marineret mango, mynte og tuille
- Chokoladecake med vaniljeis, nougat og appelsin/chilisauce
- Udvalg af danske oste, portvinsmarinerede abrikoser og hjemmebakket 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.