



Den uformelle fest

min. 15 voksne

3 serveringer - 8 retter

*Vi danner rammerne for en uformel og hyggelig middag,
når vi disker op med lækre retter som deles mellem jer ved bordet.*

Snacks

Tapioka chips med sour creme
Sprød malt med skinke fra PølseMageriet
Flæskesvær med enebær røg

1. servering

Store rejer, citron, tang, wasabi og peanuts
Quiche med rimmet torsk, avocadocreme og knas
Carpaccio, friséesalat, parmesan mayonnaise og ostechips

2. servering

Ballotine af glad kylling, stuvet svampe og grillet brioche
Oksecouvette, confiteret hvidløg, kapers, Pommés Fondant og cremet estragon sauce
Salat på grønkål, saltede mandler, tomat, rosmarin og Thise Vesterhavssost

3. servering

Arla Unika; Kry fra Tistrup Mejeri, syltede solbær og Toast Melba
Marzarinkage, bitter chokolade, sorbet og sprød pistacie

kr. 450,00 pr. person

I eget lokale, opdækning med lyse duge, servietter fra Nærhver og blomster i vaser.
Flotte blomsterdekorationer fra Arrild Living fra kr. 200,00 pr. dekoration.

Ta' selv vinbar under middagen

Skænk selv af 2 hvidvine, 3 rødvine og 1 dessertvin.
Varighed max. 5 timer

kr. 375,00 pr. person

Start med lækre bobler kr. 65,00 pr. glas

Slut med kaffe, te og 3 slags sødt kr. 80,00 pr. person