



Menuforslag 2019

September, oktober, november
og december

MENUER FRA:
CPH-Gourmet, Restaurant Babette
& Erwin Lauterbach



Priserne på menuerne
er ekskl. lokaleleje.
Prisen for leje af Børssalen er
kr. 70.000,- inkl. moms.

Medlemmer af Dansk Erhverv
får 30% rabat på lokalelejen.

Velkommen

Vælg mellem spændende menuer fra dygtige og passioneret kokke.

Copenhagen Gourmet

Copenhagen Gourmet består af højtuddannede kokke med kompetencer fra mange af de bedste danske Michelinrestauranter. Vi videreformidler de velsmagende menuer og spændende sammensætninger af råvarer, som man oplever på Danmarks bedste restauranter - men som sjældent opleves i cateringregi. Tryghed, dygtighed, kreativitet, fleksibilitet og æstetik er hovedingredienserne i Copenhagen Gourmets madleverancer. Copenhagen Gourmet er ejet af Kasper Rune Sørensen, der har opbygget sin ekspertise hos nogle af Danmarks dygtigste restauratører og har bl.a. arbejdet som selvstændig restauratør på Restaurant Nouveau og som køkkenchef på Michelinrestauranten Kommandanten i tre år.



Restaurant Babette

Restaurant Babette i Vordingborg har siden 1991 leveret gastronomi og gode oplevelser til både lokale og tilrejsende fra nær og fjern. Bag Babette står Henrik Pedersen og Vivi Schou, som er et af landets mest kendte makkerpar i branchen og højt respekteret for deres faglighed og aldrig svigtende evne til at levere stabil høj kvalitet. I centrum står respekten for råvarerne og respekten for gæsten. Tingene smager af det, de er og det hele er afstemt efter årstid og råvareleverancer - og helst økologisk. Babette er af den klare overbevisning, at det handler om at give gæsterne en oplevelse som de vil huske i årevis.

Erwin Lauterbach

Erwin Lauterbach har - om nogen - været med til at sætte den høje standard for dansk gastronomi siden starten af 80'erne. "En del råvarer - såsom vildt, er sæsonbestemt og de fleste fiskearter har en højsæson hvor de er særligt gode. Kød og opdrættet fjerkræ er muligt at købe af kvalitet året rundt. Der hvor sæsonen kan mærkes og smages er i grøntsagerne, hvilket har en særlig plads i mit køkken" lyder ordene fra Lauterbach. Mad skal smage af det, den er lavet af. Grundlaget for vellykket madlavning er at tilgodese det bedste i hver enkelt råvare og fremhæve dens egen smag - og smag er øverst på dagsordenen, når Erwin Lauterbach kokkerer.



Cph-gourmet

September

Forretter	Ceviche af torsk med æbler, skovsyre, agurk og sprødt rugbrød.
eller	Bagt pighvar med grønne asparges, brøndkarse og sauce på fermenteret løg og kærnemælk.
Hovedretter	Kalvemørbrad på frikasse af spidsbryst med bagte løg og sherry sauce.
eller	Frilands ryg af dansk gris serveret med kartoffelterriner, karotter, persille og sauce med brunet smør og syltede løg.
Dessert	Mandel panna cotta med kompot på æbler, vanille sauce og mynthe. I sæson serveret med friske bær

3 retter	kr.1.295,-	pr. kuvert inkl. moms.
4 retter	kr.1.375,-	pr. kuvert inkl. moms.

kr. 50,- pr. gæst hvis der ønskes supplement på hovedretten.



Cph-gourmet

Oktober, november og december

Forretter Råmarinerede kammuslinger med peberrod, dild og æbler.

eller Havtaske med cassoulet og rødvins sauce.

eller Terrin på grisenakke med brioche og kompot på tørret frugt.

Hovedretter Oksemørbrad med grillet løg, svampe og karl johan sauce. På siden kartoffelpurè med persille og mild hvidløg.

eller Farseret vagtel med savoykål, glaseret selleri, pommes fondant og portvins sauce.

Dessert Syltede kirsebær med mørk chokolade creme, ingefær og knas.

3 retter	kr.1.295,-	pr. kuvert inkl. moms.
4 retter	kr.1.375,-	pr. kuvert inkl. moms.

kr. 50,- pr. gæst hvis der ønskes supplement på hovedretten.

Cph-gourmet

Julemenu

Terrin på grisenakke og foie gras med brioche og kompot på tørret frugt.

Forretter

Hovedretter Berberi andebryst med appelsin serveret med pommes fondant, glaserede rødbeder og sauce med varme krydderier.

Dessert Baba au rhum med creme fraiche.

eller Klassisk ris ala mande med kirsebær sauce.

3 retter	kr.1.295,-	pr. kuvert inkl. moms.
----------	------------	------------------------

kr. 75,- pr. gæst hvis der ønskes supplement på hovedretten.

Restaurant Babette

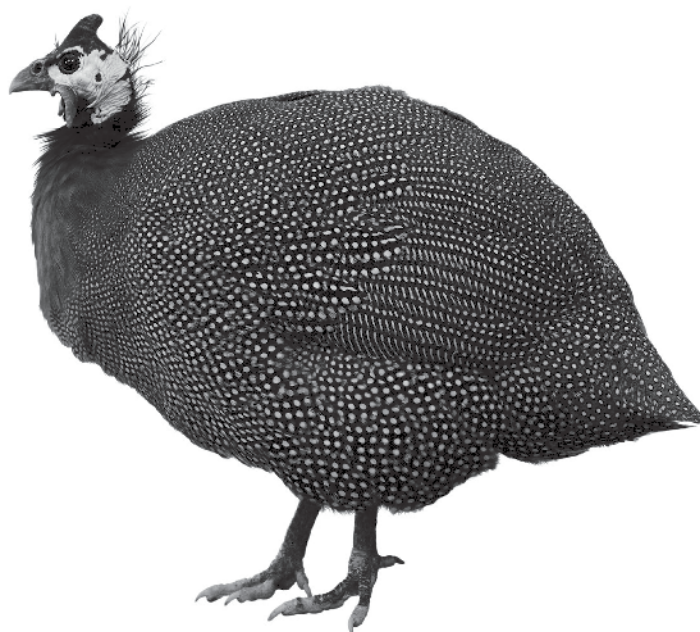
September

Forretter Havtaske "chiviche" glaskål og tigmælk.
eller Vildlaks, tomat i champagne vinaigrette med vilde urter og porre.
eller Frisk pillede fjordrejer med asparges og hollandaise.

Hovderetter Sprængt okse spidsbryst, peberrod og spæde sommer urter.
eller Perlehøne, sommerkål milde løg og nye kartofler.

Dessert Rabarber, Granite og kage crumble.
eller Jordbær, ymer koldskål's sne og lakrids.
eller Hindbær, hyldeblomst og snaps.

3 retter kr. 1.565,- pr. kuvert inkl. moms.
kr. 75,- pr. gæst hvis der ønskes supplement på hovedretten.



Restaurant Babette

Oktober, november, december

Forretter Råmarinerede kammusling med brøndkarse og selleri.

eller Bagt helleflynder, ræddiker og rygeost.

eller Vesterhavs torsk muslingesky, broccoli og grønne urter.

Hovderetter Øko kalve culotte, sortkål med syltede løg og skilt kalve sky sauce, persille og hvidløg. Supplement pris på kalvemørbrad i stedet á 50 kr. pr. pax.

eller Stegt lam, græskar og vodavan med sennepskorn.

eller Due, beder og kraftig due sky med fermenterede bær.

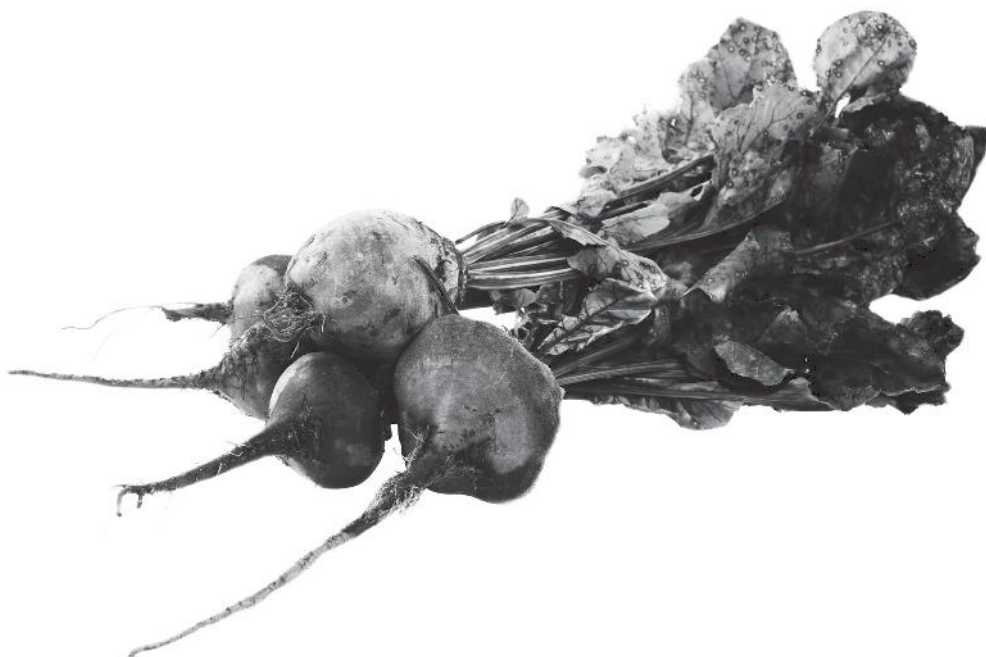
Dessert Honningmousse med citrus urter.

eller Chokolade, saltkaramel med kakao tuilles og karamel knas.

eller "København stang " ananas, hvid chokolade, og vanilje.

3 retter kr. 1.565,- pr. kuvert inkl. moms.

kr. 75,- pr. gæst hvis der ønskes supplement på hovedretten.



Erwin Lauterbach

September, oktober

MENU 1

Forret Grøntsagsrulle i rispapir med kammuslinger eller rødskaldyr. Salat med blomster og tangmayo.

eller

Stegte skovsvampe på knoldselleri toast med puré og majs.

Hovderet Vildtfugl (gråand/fasan/du) serveret udbenet i salmis sauce. Farseret artiskok eller beder. Kartoffeltilbehør og salat med druer.

Dessert

Rødgrød med iscreme, mandler og bær.

3 retter kr. 1.495,- pr. kuvert inkl. moms.
3 retter kr. 1.595,- pr. kuvert inkl. moms.

kr. 75,- pr. gæst hvis der ønskes supplement på hovedretten.

Erwin Lauterbach

September, oktober

MENU 2

Forret Cremet græskarsuppe, karry-fennikelmariade – serveret tempereret eller varm – hertil bydes varm skindsteg file af frisk fisk.

Hovderet Steg af kalv, lam eller okse med sidestykke gerne budt som 2. servering. Artiskokbund med bønnekompot, passende sky/sauce og kartoffeltilbehør.

Dessert Gode nordiske og sydlandske oste med valnøddesalat.

eller Evt. til kaffen/nybagte kokosmakroner og Lumske "kys".

3 retter kr. 1.460,- pr. kuvert inkl. moms.
4 retter kr. 1.560,- pr. kuvert inkl. moms.

kr. 75,- pr. gæst hvis der ønskes supplement på hovedretten.

Erwin Lauterbach

September, oktober

MENU 3

Forret

"Syltet" skank af kvalitetsgris med skovsvampesalat og sellerimarinade.

eller

Let spicy tomatconsommé, porrer og krondild (vegetarisk).
*Tillæg: jomfruhummer kr. 65.

Hovedret

Filet af frisk fisk (havkat, pighvar, havtaske, helleflynder ...) pocheret i smørvalle. Spidskålscocotte, høstgrøntsager og hollandaisesauce og kartoffeltilbehør.

Dessert

Frugt, is og bagværk - enten med blommer, æbler, pærer, hyld, honning - efteråret er rig på smag af frugt og bær.

3 retter

kr. 1.460,-

pr. kuvert inkl. moms.

4 retter

kr. 1.560,-

pr. kuvert inkl. moms.

kr. 75,- pr. gæst hvis der ønskes supplement på hovedretten.



Erwin Lauterbach

November, december

MENU 1

Forret

Flan med smag af tang, fintsnittet kål med saltet laks, skaldyrsmarinade og dild.

eller

Vesterhavsbisque, luftig let cremet suppe med ristede jordskokker, bagt filet af torskefamilien og purløg.

Hovderet

Steg af dådyr (eller vildt fugle udbenet).
Vildsky med rødbede og timian. Tilbehør af mild cremede løg med roquefort, mørkel og kålgrønt og kartoffeltilbehør.

Dessert

Marrokansk babba vædet med citrusfrugter og serveret med iscreme.

3 retter kr. 1.480,- pr. kuvert inkl. moms.

4 retter kr. 1.580,- pr. kuvert inkl. moms.

kr. 75,- pr. gæst hvis der ønskes supplement på hovedretten.

Erwin Lauterbach

November, december

MENU 2

Forret

Vinter-kålsalat med søde kartofler, milde pimentos, sesam og let saltet kompot af torskefamilien.

eller

Consommé på champignon, souffleboller af kylling og frisk trøffel.
Dertil svampe og selleri.

Hovderet

Steg af kalv, okse, lam eller gris.
Tilbehør eksempel: Olivensauce, bagte aubergine, fennikel
Grøntsags Bearnaise, fad med grøntsager krydret med estragon/skalotteløgs granulat.

Dessert

Et par gode danske kvalitets oste eller dessert f.eks. Ananascarpaccio med stjerneanis, cacaosorbet og let bitter mandelcake.

3 retter kr. 1.475,- pr. kuvert inkl. moms.

4 retter kr. 1.575,- pr. kuvert inkl. moms.

kr. 75,- pr. gæst hvis der ønskes supplement på hovedretten.

Erwin Lauterbach

November, december

MENU 3

Forretter

Rørt tatar af okse med valnødder, æble og sprøde og bløde jordskokker i salat med sennepsemulsion.

eller

Rødbedesuppe, bagt filet af saltvandsfisk og peberrodsmousseline.

Hovderet

Gratineret filet af frisk fisk, Let spicy grøntsagscocotte med løg og puffede vilde ris- soya og ingefærmarinade, samt kartoffeltilbehør.

Dessert

Varm chokoladefondant med blød kerne. Vaniljeiscreme på kirsebærpuré.

3 retter	kr. 1.495,-	pr. kuvert inkl. moms.
4 retter	kr. 1.595,-	pr. kuvert inkl. moms.

kr. 75,- pr. gæst hvis der ønskes supplement på hovedretten.



