



# Menuforslag 2019

Maj, juni, juli og august

MENUER FRA:

CPH-Gourmet, Restaurant Babette  
& Erwin Lauterbach

# Velkommen

H

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 tilreisende 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.



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.



## Cph-gourmet

Maj, juni, juli og august

### 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 kartoffelterrin, 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.



# Restaurant Babette

Maj, juni, juli og august

---

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Forretter</b>   | Havtaske " Ceviche" glaskål og tigmælk.   |
| eller              | Vildlaks, tomat i champagne vinaigrette med vilde urter og porre.   |
| eller              | Frisk pillede fjordrejer med asparges og hollandaise.   |
| <hr/>              |   |
| <b>Hovedretter</b> | Sprængt okse spidsbryst, peberrod og spæde sommer urter.  |
| eller              | Perlehøne, sommerkål milde løg og nye kartofler.  |
| eller              | Stegt sommerbuk spæd spinat forårsløg. gastrick sauce med kirsebær vin<br>"obs. mulig fra midt maj til midt juni ". |
| <hr/>              |   |
| <b>Dessert</b>     | 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.

---



Δερ η πορ σόνεν καν μί ρκεσ ογ σμαγεσ ερι γ  
ρ/ντσαιερνε, ογ δε ηαρ εν σ(ρλιγ πλάδσ ι μιτ κ)  
κκεν □

# Erwin Lauterbach

Maj, juni, juli og august

---

## MENU 1

### Forret

Stenbiderrogn eller ørredrogn. Pisket cremefraiche og salat med rødløg og porreolie. Hertil serveres varme kartoffelblinis.

---

### Hovderet

Steg af kalv, okse eller lam.  
Spidskåls cocotte fyldt med vågrønt. Nye kartofler og en passende sauce.

---

### Dessert

eller

Faste oste fra ind og udland – hertil passende tilbehør.

Bagte rabarber i egen saft, varm mandelcake, rabarbersorbet og kærnemælks panna cotta.

---

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

Maj, juni, juli og august

---

## MENU 2

### Forret

Kold grøntsagspure suppe – serveret vegetarisk med sprødt og blødt tilbehør. \*Tilvalg af skaldyr eller let syltet fisk kr. 65.

eller

Aspargesblanquette (cremet sauce) og krondild pocheret filet af frisk fisk.

---

### Hovderet

Rullesteg af kvalitetsgrisekam og bryst, krydret med harissa.  
Varm orientalskmarinade, salat med løvstikke og syrnede fløde, nye selleri og løg.

---

### Dessert

Bær "Tutti frutti" og glaseret sorbet med marengs.

---

3 retter

kr. 1.455,-

pr. kuvert inkl. moms.

3 retter

kr. 1.580,-

pr. kuvert inkl. moms.

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

---



# Erwin Lauterbach

Maj, juni, juli og august

---

## MENU 3

### Forret

Danske asparges f.eks. Hvide asparges i egen lage med sprødstegt fisk.

### eller

Asparges Vinaigrette med persille og tartar eller asparges rejer og hollandaise – variationerne er mange.

---

### Hovderet

Udbenet fjerkræ i 2 serveringer:

1. servering - sødsamkylling/Gråstenhane, Hoppeballe eller importeret perlehøne: Bryst af fuglen på persillesauté med kantareller og nye løg, estragonsky og kartoffel.

2. servering fra fad - sauté af lårene med karry-fennikelmarinade.

---

### Dessert

Jordbær/rabarber i karamelliserede bunde med pisket vaniljefløde og sorbet.

---

|          |            |                        |
|----------|------------|------------------------|
| 3 retter | kr.1.515,- | pr. kuvert inkl. moms. |
| 4 retter | kr.1.595,- | pr. kuvert inkl. moms. |

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

---



