

Levering 1000,- inkl. moms

Min 25 gæster



FORÅR

210 KR

Stenbiderrogn – Blini – Syltede rødløg & dildcrème
Saltbagt lammefjords kartoffel - røget mayo - sprød løg – pink løg & karse, (vegansk)
Perlehøne – variation af ærter – parmesanost på hjertesalat
Vesterhavsost – Københavns honning & nødder på pind
Rabarbertærte- bagt marengs – hibiscustøv

TAPAS

210 kr.

Lune scampi & choricco spyd
polenta – brændt løg - chipotlecreme & syltede svampe
sød melon – basilikum & parmaskinke
grillet courgette – tebstrup gedeost – pesto & kryddertomat på pind
lune dadler – parmesanost – bacon
Små citrontærte – bagt marengs – hindbærestøv

NORDISK

210 kr.

Stenbidderrogn - jordskok - røget fløde i sprød skal
Høsemousse med trøffel & fermenteret hvid asparges på sprødt høneskind
Oksetatar - æggecrème - ramsløgskapers & aske på sprødt rugbrød
Sprøde ruller med kalveskank - skovsvampe - grøn emulsion & blomster urter
Trøffelkugler - hvid chokolade - pistacie & hindbær

KLASSISK RETRO

210 kr.

Røget lakseroulade - krydderurte flødeost på canapé
Marineret reje på spyd opsat som "pindsvin" & 2 slags dip
Lady finger sandwich med agurk - citronpeber & flødeost
Små lune Danske frikadeller - små pinde
Canapé med poulardbryst - peberbacon & mild karry
Jordbær med chokolade, opsat som "jordbær træ"

FRANSK

240 kr.

Rogn med blini - syltede rødløg & dildcrème
Røget laks - krustade - dild emulsion & lakserogn
Andelevermousse på smørcrouton - sauterne gel & tranebær
Oksetatar - trøffelcrème - peberrod & syrlig tomat på sprød canapé
Lun quiche lorraine - røget flæsk - løg - ost & dip
Sarah bernhardt med orange ganache - macaron & chokolade

GOURMET

395 KR.

Blini med dansk caviar - syrnede fløde - røget laks & pink løg
Krustade med snekrabbe - cidercreme & fermenteret hvid asparges
Jomfruhummer tatar med ærtcreme - tusindblad - kaviar
Foie gras terrin - æble relish på sprød smørcrouton
Wagyu beef med frisk trøffel & microkarse

EFTERÅR

265 kr.

Rimmet laks – rygeost – canapé – rogn & radise
Mini tartelet med hønsemousse – trøffel
Kalvemørbrad- syltede svampe & sprød ost på crostini
Rødløgsquiche – balsamico perler – timian & Tebstrup gedeost
Røget dyrekølle – jordkok – maltbrød – grønkål støv & tranebær
Havgus ost – havtorn marmelade – fermenteret drue & timian
Chokoladetrøffelkage med hasselnødder

MINI SANDWICH

195 KR.

Mini trekantsandwich – skaldyrsmousse
Lille trelagssandwich – æg – karse & røget laks
Lille rugbrødsbolle – kylling – panchetta & karrycreme
Mini croissanter- hønsesalat & bacon
Lille wrap – serranoskinke – brie & oliventapenade

