

Bryllups menu Ekstravagant

4 retter menu.

Forret.

Ceviche af sæsonens fisk, serveret med mangosalat m/ rødløg, koriander, lime og cashewnødder. Hertil brød og pisket, brunet smør.

Mellemret.

Grillet gambas reje og kammusling, serveret m/ grillet citron, tatarsauce og aioli. Hertil brød og pisket, brunet smør.

Hovedret.

Langtidsstegt US okse cuvette m/ krydderurter og hvidløg.
Hertil Pommes Anna, sæsonens garniture samt mørk sauce.

Dessert.

Dessert symfoni m/ hvid chokolademousse, skum og passionsfrugt coulis.
Hertil hindbær sorbet på bund af jordbær & rabarberkompot, friske bær samt Gateau Marcel.

Natmad.

Røde pølser med brød og tilbehør
Tarteletter med høns i asparges
3 kants sandwich m/ 3 slags fyld

Denne menu kan ikke splejSES med andre menuer.