



VALGMULIGHEDER FROKOSTBORD

*fra kl 11:30
minimum 20 personer*

FØRSTE SERVERING

Vælg 3 retter i alt

Kan frit kombineres på tværs af de danske og franske specialiteter



DE KLASSISKE DANSKE

Gammeldags marineret sild med kapers, rødløg & karrysalat

Kold røget laks med peberrod fløde, radiser & vagtel æg

Krabbesalat med grønne æbler & blomkål

Fiskefilet med remoulade & citron

Hønsesalat med lard d' alsace & svampe



DE KLASSISKE FRANSKE

Ceviche på kammusling med mango & lime

Rørt oksetatar med kartoffelchips & frisée salat

Pil-selv-rejer med mayonnaise & citron

Marineret tun med avocado creme, frisse & sesam



Anden servering

ANDEN SERVERING

Vælg en ret fra hver kategori



KØD

Kalve culotte med rødvin sauce
Stegt perlehøne med hønse creme
Lammeculotte med lamme skysauce
Stegt Lyssej med beurre blanc sauce



GARNITURE

Stegte kartofler med piment d'esplette
Cremet pasta riso
Kogte kartofler med urtesalsa



GRØNTSAGER

Grillet grøntsager med olivenolie
Glaseret guleroder med timian & honning
Hvidvins braiseret fennikel
Bønne a la francaise



SALAT

Mormor salat med grønne æbler, blomkål & mormor dressing
Grøn salat med syltede rødløg, mandler & senneps vinaigrette



tredje servering

TREDJE SERVERING

Vælg en dessert



VÆLG MELLEM FIRE FORSKELLIGE DESSERTER

Konditor lagkage
Sæsonens dessert
Sæsonens tærte
Ostebord med surt & sødt



SÆSONENS DESSERT & TÆRTE

Vi efterstræber at lave de lækreste desserter til dit arrangement. Derfor varierer både sæsonens dessert og tærte fra sæson til sæson – altid baseret på de bedste råvarer og årstidens smage.

Se hvilke dessert og tærte vi tilbyder til dit arrangement på næste side.



Oversigt over sæsons dessert & tærte

TREDJE SERVERING

Vælg en dessert



JANUAR, FEBRUAR, MARTS

SÆSON-DESSERT

Citronfromages med krystalliseret hvid chokolade

SÆSON-TÆRTE

Mango & passionsfrugt tærte med syrlig marengs



APRIL, MAJ, JUNI

SÆSON-DESSERT

Rabarber triffi med makroner & hvid chokoladecreme

SÆSON-TÆRTE

Rabarbertærte med sabayonne



JULI, AUGUST, SEPTEMBER

SÆSON-DESSERT

Koldskål med kammerjunker & hyldeblomst

SÆSON-TÆRTE

Sommerbær-tærte med hyldeblomst



OKTOBER, NOVEMBER, DECEMBER

SÆSON-DESSERT

Chokolademousse med syltet bær & sprød chokolade

SÆSON-TÆRTE

Mazarintærte med blommer i madeira