

RESTAURANT SULT

MØDEFORPLEJNING

DRIKKE

Kaffe og te	30,-
Juice / årstidens hjemmelavede saft	40,-
Isvand <i>(gratis ved samtidig servering af sodavand / juice)</i>	11,-
Sodavand - mineralvand	35,-
Øl (pr. flaske)	45,-
Husets cava (pr. flaske)	406,-
Husets vin (pr. flaske)	325,-
Kaffe, te og isvand til hele dagen	110,-

MORGEN

Ølandshvedebolle med smør	35,-
Croissant	30,-
Croissant med chokolade	35,-
Cremeret ost og årstidens marmelade	20,-
Charcuteri	35,-
Yoghurt med granola	35,-

IND I MELLEME

Dagens kage	35,-
Chokolade fra Valrhona	21,-
Fyldte chokolader fra Valrhona	30,-
Frisk frugt	30,-
Saltede nødder	25,-
Fast ost	30,-
Marinerede oliven	25,-
Blå chips	25,-
Charcuteri	35,-
Grøntsagsshot	15,-

FROKOST

Sult frokostbuffet	194,-
--------------------	-------

*Priser pr. person inklusive moms.
Vi tager forbehold for eventuelle ændringer i sortiment og menuer
grundet tilgængelighed samt sæson, hvilket kan medføre prisrettelser.*

RESTAURANT SULT

3-RETTERS MENU OG HELDAGSPAKKE

HELDAGSPAKKE

Pris pr. person inkl. moms kr. 394,-

ANKOMST

Lune morgenboller med smør
Cremet ost og årstidens marmelade
Juice, isvand, kaffe og te

FORMIDDAGSPAUSE

Frisk frugt
Kaffe, te og isvand

FROKOSTPAUSE

Frokostbuffet (se ugemenuer til kantinen)
1 sodavand eller æblemost og isvand

I LOKALET EFTER FROKOST

Kaffe, te og isvand

EFTERMIDDAGSPAUSE

Kaffe, te og isvand
Grøntsagsshot eller kage

EKSEMPEL PÅ 3-RETTERS MENU

3 retter pr. kuvert inkl. moms kr. 294,-

FORRET

Jordskokker fra Hillerød
med stenbiderrogn,
sprødt kyllingeskind,
dehydreret salvie og skyr

HOVEDRET

Bagt torsk med glaserede rødbeder,
citron verbena, pocheret brøndkarse,
luftig kartoffelcreme
og brændende kærlighed
på røgede østers

DESSERT

Citronfromage med sprøde kys,
puré på citronskal,
brændt hvid chokolade og is på birkes

Priser pr. person inklusive moms.

*Vi tager forbehold for eventuelle ændringer i sortiment og menuer
grundet tilgængelighed samt sæson, hvilket kan medføre prisrettelser.*

RESTAURANT SULT

RECEPTIONSMENU

MENU

Luftig kartoffelcreme med kapers og chorizoknas

Sprød tærte med creme af karamelliseret knoldselleri, æble og røget kaviar

Knudekål med rimmet skærising, syltet citron og knust koriander

Langtidstilberedt and med ”Waldorffsalat”, valnødder og tyttebær

Gravet okseinderlår med miso-gravede rodfrugter

Krydret æblekompot med rygeost og baconknas

Vandbakkelse med cremet andeleverparfait

Røget laks med gule beder og kapers

Pocheret torsk med aske, citronsyltede milde løg og vilde ris

Brændt blomkål med brunet smør og ristede hasselnødder

Tsukune japanske kødboller af kylling med teryaki, ingefær og ristet sesam (+ DKK 13)

Falafel med perlebyg og svampe og karl johan-mayo med timian + DKK 13)

Hjemmelavede fiskefrikadeller med færøsk laks, lyssej, urter og tatarsauce (+ DKK 13)

Små pølser fra Meyers egen pølsemand (+ DKK 13)

Citrus-fudge med hvid chokolade, havsalt og citrontimian

Bagte blommer med kardemomme-kanelcreme og sprødt boghvedeknas

PRISER PR. PERSON INKL. MOMS:

5 kanapéer/småretter DKK 144,-

7 kanapéer/småretter DKK 189,-

9 kanapéer/småretter DKK 222,-

*Priser pr. person inklusive moms.
Vi tager forbehold for eventuelle ændringer i sortiment og menuer
grundet tilgængelighed samt sæson, hvilket kan medføre prisrettelser.*