

# FESTEN

F Ø D S E L S D A G – B R Y L L U P – F E S T  
5 0 - 1 0 0 g æ s t e r .  
1 7 . 3 0 - 0 2



Forret  
Hovedret serveret Family style  
Dessert

Baguette og smør serveret til forret og hovedret Vand  
med og uden brus

Kaffe/the og 2 petit four fra buffet  
Tilvalg af avec fra 75,-

Blomster og fyrfadslys på bordene  
Ønskes der særlig blomster står man selv for dette. Det  
fratrækkes ikke i prisen.

800 ,- pr. gæst

Vinmenu kan tilkøbes fra 375,-  
Husets vine, øl og sodavand ad libitum under middagen 450,-  
Husets vine fra 350,-  
2 timers bar inklusive 4 slags longdrinks, fadøl, vine og vand 350,-  
3 timers bar inklusive 4 slags longdrinks, fadøl, vine og vand 500,-

Ønsker man hele Brasseriet eksklusivt betales en leje på 25.000,-.

Vi ser frem til at være med til at skabe minder for jeres særlige dag.

# SELSKABSMENU APRIL-SEPTEMBER



## F O R R E T T E R

Lakse tatar med rug, grillet rødløg og kørvel  
Oksetatar med grøn Madagaskar peberkorn  
Karamelliseret løgtærte (dele)  
Kulgrillet asparges, hollandaise, frisee, kørvel og dild  
Baby gulerødder med kamille, yoghurt og boghvede  
Ristet Camembert med fermenteret honning, citron timian og bær

## H O V E D R E T T E R

Bagt kulmule med brunet smør, kapers, citron og persille  
Brænderistet økologisk danske kyllingebryst med løgpuré og sauce charcuterie  
*Grillet okse med rødvinsauce +75,-*  
Hvide asparges med estragon og lun peberrodsemulsion

## S I D E S - 2 s t k .

Sæsonens grønt vendt med persillesmør  
Nye kartofler med løvstikke og persillesmør  
Kartoffelsalat med nye løg, dijon og creme fraiche  
Grøn salat  
Pommes frites med citronmayonnaise

## D E S S E R T

Citrontærte med margens  
Chokolade brownie med hindbær og mørkchokolade sorbet  
Profiteroles med vaniljeis og chokoladesauce (for max 50 gæster)  
Creme bruleé

## P e t i t F o u r

Chokoladetrøffel  
Flødebolle med mørk chokolade og hindbær

# RECEPTIONEN

F Ø D S E L S D A G – B R Y L L U P – F E S T  
5 0 - 2 0 0 g æ s t e r .

Tilbuddet er gældende for 2 timer

## D R I K K E P A K K E R

Mousserende vin, fadøl, vand og lemonader  
350,-

Champagne, fadøl, vand og lemonader  
450,-

ved 1 times reception fratrækkes 100,-

## S N A C K S p r i s p r . s t k . 6 5 p r . g æ s t

Brioche med Karl Johan puré og ristet bølgehatte

Kroketter med skinke og purløg eller brie og trøffel

Charcuterie og baguette

Oliven og røgede mandler

2 Østers med mignonette

Tartelet med koldrøget laks, blomster, capers og dild

Blinis med ørredrogn, creme fraiche og løgblomster

*Caviar +65,-*