

# FESTTILBUD 2

## Sammensæt selv din menu

### FORRETTER:

- Ristede kammuslinger i grillet peberfrugt, serveret med dildcreme.
- Store rejer grillet på rosmarinkvist, serveret på citronmarineret salat. Hertil hvidløgsmayonaise.
- Seranoskinke serveret med friske grønne asparges, løg i balsamico samt persillepesto.

### HOVEDRETTER: (serveres 2 gange)

- Helstegt oksemørbrad serveret med Pommes Anna samt årstidens garniture. Hertil svampesauce.
- Braiseret svinekæbe serveret med hvide kartofler, grøntsauté samt rødvinglacerede løg og demiglace.
- Pestomarineret kalveculotte serveret med ovnbagte kartofler, ristede svampe, grillet peberfrugt samt lys timiansauce.

### DESSERTER:

- Pannacotta smagt til med lakrids og lagt på bund af hindbærsirup og garneret med friske bær.
- Hyldeblomstis serveret med jordbær i chokodyp samt lun rabarbercompot.
- Brombærtrifli med mascarpone, serveret med hindbærsorbet og coulis af passionsfrugt.

### NATMAD:

- Tomatsuppe med brødcroutoner.
- Pølsebord med 3 forskellige slags pålæg, diverse tilbehør. Lune frikadeller og lun leverpostej. Brød og smør.

KONTAKT OS  
FOR EN AFTALE  
ELLER EN SNAK OM  
MULIGHEDER -  
PÅ TLF.  
5544 2416



- **Velkomstdrink**
- **3 retters festmenu**  
(ønskes buffet, kan det også lade sig gøre)
- **Hvidvin, rødvin, dessertvin, øl, sodavand og isvand ad libitum**
- **Kaffe med småkager og cognac/Baileys**
- **Natmad**
- **Fri blød bar** (med vin, øl og sodavand)
- **Eget festlokale** (blomsterdekorationer, bordopdækning med sølvtøj, duge og servietter)
- **7 timers arrangement**

Pr. couvert

**995,-**

Ekstra tid:

Pr. ekstra time - kr. 65,- pr. person incl. drikkevarer.

Der betales for det bestilte antal couverter.

Ekstra forkælelse:

Snacks og chokolade - kr. 50,- pr. person.



*Restaurant  
De Hvide Svaner*