

# DINNER TRANSPORTABLE FOR MINIMUM 10 PERS.

Forretter	Rejecocktail m/flütes	kr. 65.-
	Varm Røget laks på salatbund m/rejer, urtecremé og flütes	kr. 70.-
	Pesto bagt laks m/marineret salat, nødder og flütes	kr. 70.-
	Tarteletter m/høns i asparges	kr. 60.-
	Serano skinke på ruccola, soltørrede tranebær, balsamico flütes	kr. 70.-
Hovedretter	Svinekam m/rødkål, brunede og hvide kartofler, surt og sødt	kr. 165.-
	Kalvesteg stegt som vildt m/hvide og brunede kartofler, valdorfsalat, bønner, surt og sødt	kr. 175.-
	Gammeldags oksesteg m/sukkerløg, bønner, kartofler, surt og sødt	kr. 165.-
	Helstegt Hereford filet m/grønsager, petit kartofler og rødvinssauce	kr. 195.-
	Oksemørbrad m/græske kartofler, grønsager og pebersauce	kr. 215.-

Desserter	Rubinsteinkage	kr. 65.-
	Islagkage m/frugter og sauce	kr. 70.-
	Mandelrand m/chokolade og frugt	kr. 70.-
	Chokolade fondant m/vanilleis og frugt	kr. 70.-
	Creme Bruleé	kr. 75.-
Diverse	Biksemad m/spejlæg, rødbeder og rugbrød	kr. 115.-
	Grønsagstærter m/grøn salat	kr. 115.-
	Gule ærter m/flæsk, ben og medisterpølse	kr. 125.-
	Skipperlobescoves m/rødbeder og rugbrød	kr. 125.-
	Pølsebord 4 slags pålæg, leverpostej og brød	kr. 150.-
	Ostefad 5-6 slags ost m/tilbehør og brød	kr. 165.-

## **Menuforslag nr. 1**

Kr. 245.-

Dampet laks m/rejer og asparges

Vitello tonnato (kalveculotte  
m/tunsauce og kapers)

Kryddersteg, Kalkunbryst og Okseroast

Grøn salat og pastasalat

Græske kartofler

Bondebrie m/valnødder

Chokolademuffins m/skum og frugt

Brød og smør

## **Menuforslag nr. 2**

kr. 275.-

Lakseroulade m/spinat på salat og  
rejer

Serano skinke m/salat, nødder og bær

Marineret kyllingebryst, Skinkesteg og  
Herefordfilet

Grøn salat

Timian kartofler

Grønsagstimbaler

Creme Bruleé m/frugt

Valnøddekage m/chokolade

Brød og smør