

# Selskabsmenuer

## *Sammensæt selv menuen*

### Forretter

Cremet hummersuppe (+ kr. 39,- pr. pers.)

Tarteletter med høns i asparges

Kold kogt laks med hummersauce (+ kr. 29,- pr. pers.)

Rejecocktail

### Hovedretter

Gammeldags oksesteg med glaserede perleløg, gulerødder, bønner, tyttebær og flødesauce

Helstegt oksefilet dagens grønt, pommes frites og bearnaise (+ kr. 19,- pr. pers.)

Helstegt kalvesteg med dagens grønt, pommes risoles og pebersauce (+ kr. 29,- pr. pers.)

Ovnbagt laks med dagens grønt, pommes sautéés og sauce hollandaise

### Desserter

Isbombe (3 slags) med frugt, flødeskum og chokoladesauce

Citronfromage med flødeskum

Chokoladefondant med bær coulis og vanilieis

*Pris pr. pers.*

**299,-**



## *Drikkevarer*

*Priser pr. pers.*

Fri øl, vand og  
husets vin i 2 timer

**250,-**

*Efterfølgende timer (pr. time): 100,-*

Fri bar i alt, øl, vand, husets vin,  
snaps og alm. spiritus i 2 timer

**375,-**

*Efterfølgende timer (pr. time): 150,-*



# Group menus

*Choose your menu*

## Starters

Creamy lobster tail soup (+ DKK 39.- per pers.)

Puff pastries with chicken in gravy

Cold cooked salmon with lobster sauce (+ kr.29.- per pers.)

Shrimp cocktail

## Main courses

Beef roast with glazed onions, carrots, beans, lingons and cream sauce

Filet of beef with pommes frites and sauce bernaïse (+ kr. 19.- per pers.)

Roasted veal with pommes risoles og peppersauce (+ kr. 29.- per pers.)

Baked salmon with vegetables, pommes sautées and sauce hollandaise

## Desserts

Ice cream with fruits

Lemon fromage with whipped cream

Chocolate fondant with berries and vanilla ice cream

*Price per person*

**299,-**

---



## *Beverages*

*Prices per person*

Open bar of beer, house wine,  
and soft drinks for 2 hours

**250.-**

*Following hours(per hour): 100.-*

Open bar of beer, house wine, softdrinks,  
aquavit and normal spirits for 2 hours

**375.-**

*Following hours(per hour): 150.-*

