



# Den uformelle fest

min. 15 voksne

## 3 serveringer - 8 retter

*Vi danner rammerne for en uformel og hyggelig middag,  
når vi disker op med lækre retter som deles mellem jer ved bordet.*

### Snacks & bobler

Kartoffelchips, rygeost og tør ost  
Tørret okseindelaar  
Ravioli af rødbede og creme af Arla Unika Gammel Knas

### 1. servering

Krabbesalat, purløg og friskost  
Tatar af okse, æggeblommecreme, syltet løg skaller  
Laks fra Fiskerøgeriet Katrinedal, kinaradise, kefir og grøn olie

### 2. servering

Glaseret revelsben, stegt græskar, sprøde kerner og fyldig portvinssauce  
Krokette på okseragout og trøffel, urte polenta og sauce på Havgus  
Grillet spidskål, krydret smør og urter

### 3. servering

Brie de Moux, lun brioche, tomat og hybenkompot  
Hvid chokoladecreme, passionssirup og sprød butterdej

**kr. 545,00 pr. person**

I eget lokale, opdækning med lyse duge, servietter fra Nærhver og blomster i vaser.  
Blomsterdekorationer fra Arrild Living fra kr. 200,00 pr. dekoration.

### Ta' selv vinbar under middagen

Skænk selv af 2 hvidvine, 3 rødvine og 1 dessertvin.  
Varighed max. 5 timer

**kr. 375,00 pr. person**

Slut af med kaffe, te og 3 slags sødt kr. 80,00 pr. person