



Den uformelle fest

min. 15 voksne

3 serveringer - 8 retter

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

Start festen med snacks & bobler

Krustade med glaskål og rygeostecreme
Brændenældeskinke med tomatpesto
Rejchips med aioli

kr. 95,00 pr. person

1. servering

Koldrøget laks fra Fiskerøgeriet Katrinedal, syrlig mayonnaise og sprøde salater
Sprød hønsekroket og salat af lokale urter
Grillet hjertesalat, Havgus creme, tør ost og puffedede kerner

2. servering

Onglet af okse, trøffelsauce og hvidløgspuré
Sprød kartoffelgalette og trøffeldip
Confiterede jordskokker, jordskokkechips og jordskokkecreme

3. servering

Råmælksost fra Arla Unika, solbærgelé og salvie fritt
"Mælkesnitte": Chokoladekage, hvid ganache, sprød honning og chokoladesorbet

kr. 595,00 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. 420,00 pr. person

Slut af med kaffe, te og 3 slags sødt kr. 85,00 pr. person