

## RECEPTIONER

### FISKEN

STEGT TIGERREJE I RØD KARRY OG HVIDLØG  
TUN RILETTE MED FRISK TUN PÅ CROUTON.  
MODNET LAKS I LIME, HVIDLØG OG RØDBEDE MED PURLØGSEMULSION  
REJEMOUSSE MED ÆG OG SPRØDT RUGBRØD

### KØDET

KALVECULOTTE MED HONNING OG CAJUN.  
FOIE GRAS TERRIN MED SYLTEDE HAVTORN  
CHORIZO MED EMMENTALER  
SALAMI DOLCE RULLET MED EGEBLAD OG OLIVEN  
FRIKADELLE AF KALV, RØRT MED ROSMARIN OG SOLTØRRET TOMAT.  
RØGET SAFTIG KYLLING MED BACON CRUNCH PÅ BØLGEKNÆK  
DADEL MED BASILIKUM OG BACON  
SOYA CROUTON MED VALNØDDEPESTO, TRØFFEL PØLSE OG SYRLIGE LØG

### DET GRØNNE

NYE KARTOFLER MED AIOLI OG LANGTIDSTØRRET TOMAT  
TOAST MED MADAGASKAR FLØDEOST OG AGURK  
SUKKERÆRTER DYPPET I ÆRTE PURÉ OG PUFFEDE RIS  
TOMAT EVENTYR  
STEGT BLOMKÅLSMOUSSE MED SYRLIGE BUKETTER OG URT

### DET SØDE

BROWNIES MED FLØDESKUM  
GULERODSKAGE MED CHOKOLADEGLASUR OG KRYSTALLISERET HVID  
CHOKOLADE  
FRUGT PÅ PIND, ALTID ÅRSTIDS BESTEMT  
HAVTORNMOUSSE MED SYLTEDE BÆR  
CHOKOLADETRØFFEL MED SMAG AF HVAD KØKKENET LYSTER

**fra 225 kr.**

pr. couvert

En receptionsmenu består typisk af 6-12 retter. Prisen afhænger af antallet og ligger sædvanligvis mellem 125-325 kroner pr. couvert.

