RICKYS KØKKEN 02©

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.

