

EKSEMPEL PÅ BRYLLYP

FORRET

Bagt Vestfjord laks med læskende muslingebouillon, ærter, asparges og aromatiske urter

HOVEDRET

Oksestriplouin med grillet kål, tærte med jordskokker og nye løg
Hertil nye danske kartofler med løvstikke og sauce med rabarbereddike

DESSERT

Koldskålmousse med danske jordbær, sprød marengs og hyldeblomst

PRIS

Bryllup / 17.30 - 03.00

1390,- pr. person
Min. 30 personer

- Velkomstbobler og snacks
- 3-retters menu
- Vin, øl og vand ad lib
- Longdrinks og 3 pre-valgte cocktails ad lib. efter middagen
- Kaffe/te
- Personale, lokaleleje, oprydning og rengøring
- Tilvalg: natmad (+110,- pr. person)

Alle priser er i DKK og inkl. moms

S O H O