

EKSEMPEL PÅ BRYLLYP

FORRET

Nordiskinspireret laksecevice med bedecrudité - henkogte gule tomater
estragonaioli - maltcrumble og kornblomst

HOVEDRET

Smørmør kalveculotte tilberedt sousvide style - hvide asparges - rosmaringlace
Knuste kartofler med brunet smør & urter
Let sommersalat med endive og frankofil vinaigrette

DESSERT

Råsyltede danske jordbær - creme anglaise og dekonstrueret gateau marcel

PRIS

Bryllup / 17.30 - 03.00

1.695,- pr. person
Min. 40 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 (+120,- pr. person)

Alle priser er i DKK og inkl. moms

S O H O