

EKSEMPEL PÅ PRIVATFEST

FORRET

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

HOVEDRET

Oksestripløin 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

Middag med vinmenu (3,5 time)

- Velkomstbobler og snacks
- 3-retters menu
- Vin, øl og vand ad lib.
- Kaffe/te
- Personale, lokaleleje, oprydning og rengøring

865,- pr. person
Min. 30 personer

Alle priser er i DKK og ex. moms

S O H O