

EKSEMPEL PÅ PRIVATFEST

FORRET

Ceviche af hvid fisk med padronchili, rød grape, malt og pistacie

HOVEDRET

Oksemedalion med sommergrønt, brændt løgpuré og rødvinssauce

Hertil knuste kartofler

DESSERT

Rabarberkompot med hvis chokolademousse, mandelcrumble og lakridsknas

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

1.050,- pr. person
Min. 30 personer

Alle priser er i DKK og ex. moms

S O H O