

# 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

**950,- pr. person**  
**Min. 30 personer**

Alle priser er i DKK og ex. moms

**S O H O**