

EKSEMPEL PÅ PRIVATFEST

FORRET

Nordiskinspireret lakseceviche 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

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. 40 personer

Alle priser er i DKK og inkl. moms

S O H O