

Fest- tilbud 2018

Sammensæt selv din menu

FORRETTER:

- Kold dampet laks, pyntet med rejer, asparges og caviar. Hertil dressing brød og smør.
- Rejecocktail. Hertil dressing, brød og smør.
- Tarteletter med høns i asparges.
- Grillset skinke og grønne slikasparges, serveret med ovnbagte oliven/hvidløg/cherrytomater. Hertil brød og smør
- Stjerneskud med dampet og stegt fiskefilet, rejer og asparges. Hertil dressing, brød og smør.

HOVEDRETTER: (serveres 2 gange)

- Kalvesteg stegt som vildt, hvide og brunede kartofler, waldorfsalat, tyttebær, surt og vildt-flødesauce.
- Rosastegt kalveculotte med rösti kartofler, sprøde grøntsager, tomatsalat og skysauce.
- Flæsksteg med sprød svær, hvide og brunede kartofler, rødkål, surt og sauce.
- Rosastegt oksefilet, råstegte kartofler, årstidens garniture, grøn salat og rødvinssauce.
- Krydret lammekølle med hvidløgsmarinerede bønner samt basilikumkartofler og timiansauce.

DESSERTER:

- Citronfromage
- Husets isdessert med frisk frugt og flødeskum.
- Hjemmebagt nøddekurv med fyld af frisk frugt samt vanille- og sorbetis.
- Isbombe med frisk frugt og hindbærpuré
- ½ ananas med frisk frugt og is.

NATMAD:

- Aspargessuppe med kødboller. Hertil brød
- Pølsebord med 4 forskellige slags pålæg, diverse tilbehør. Lune frikadeller og lun leverpostej. Brød og smør

- Velkomstdrink
- 3 retters festmenu
(ønskes buffet, kan det også lade sig gøre)
- Hvidvin, rødvin, dessertvin, øl, sodavand og isvand ad libitum
- Kaffe med småkager
samt cognac/likør
- Natmad
- Fri blød bar
(med vin, øl og sodavand)
- Eget festlokale (blomsterdekorationer, bordopdækning med sølvtøj, duge og servietter)
- 7 timers arrangement

Pr. couvert **665,-**



DE HVIDE SVANER

Karrebækvej 741 · 4736 Karrebæksminde

Tlf. 55 44 24 16

www.restaurant-dehvidesvaner.dk

E-mail: info@restaurant-dehvidesvaner.dk