

Fest-tilbud 2



Sammensæt selv din menu

FORRETTER:

- Ristede kammuslinger i grillet peberfrugt, serveret med dildcreme.
- Store rejer grillet på rosmarinkvist, serveret på citronmarineret salat. Hertil hvidløgsmayonaise.
- Seranoskinke serveret med friske grønne asparges, løg i balsamico samt persillepesto.

HOVEDRETTER: (serveres 2 gange)

- Helstegt oksemørbrad serveret med Pommes Anna samt årstidens garniture. Hertil svampesauce.
- Braiseret svinekæbe serveret med hvide kartofler, grøntsauté samt rødvinsglacerede løg og demiglace.
- Pestomarineret kalveculotte serveret med ovnbagte kartofler, ristede svampe, grillet peberfrugt samt lys timiansauce.

DESSERTER:

- Pannacotta smagt til med lakrids og lagt på bund af hindbærsirup og garneret med friske bær.
- Hyldeblomstis serveret med jordbær i chokodyp samt lun rabarbercompot.
- Brombærtrifli med mascarpone, serveret med hindbærsorbet og coulis af passionsfrugt.

NATMAD:

- Tomatsuppe med brødcroutoner.
- Pølsebord med 3 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/Baileys
- Natmad
- Fri blød bar
(med vin, øl og sodavand)
- Eget festlokale (blomsterdekorationer, bordopdækning med sølvtøj, duge og servietter)
- 7 timers arrangement

Pr. couvert **915,-**

Ekstra tid:

Pr. ekstra time - kr. 65,- pr. person incl. drikkevarer.
Der betales for det bestilte antal couverter.

Ekstra forkælelse:

Snacks og chokolade - kr. 50,- pr. person.



DE HVIDE SVANER

Karrebæksminde • Tlf. 55 44 24 16

www.restaurant-dehvidesvaner.dk

info@restaurant-dehvidesvaner.dk