

Helaftensarrangement - Klassik 2021

Velkomstdrink

1 glas af " Gianni Gagliardo Villa M Rosso " mousserende vin

Forretter

Jordskoksuppe

Kartoffel/ porresuppe

Rejecocktail

Tarteletter med høns og asparges

Skinke med Melon

Tunmousse

Kold dampet laks med rejer og cocktaildressing

Hovedretter

Flæskesteg med sprød svær og rødkål, samt ½ æble med gelé

Serveres med sukkerbrunede og hvide kartofler, samt flødesauce

Kalvesteg stegt som vildt med waldorffsalat, asier og tyttebær

Serveres med bønner, sukkerbrunede og hvide kartofler, samt flødesauce

Kalvesteg med rabarberkompot og agurkesalat

Serveres med grønsager, hvide kartofler og flødesauce

Oksesteg med sønderjysk hvidkål, asier og tyttebær

Serveres med glaserede løg, ristede champignons, bønner, hvide kartofler og flødesauce

Glaseret Skinke med dampet blomkål, gulerødder samt flødekartofler

Wienerschnitzel af Kalv med ærter franchise, wienerdreng, samt brasede kartofler og brun sovs eller smør sovs

Helstegt Grisemørbrad med bagekartoffel, dampet grønt, mix salat og whiskysovs

Desserter

Hjemmelavet Isrand med frisk frugt

Hjemmelavet Brownies med is og frugt

Citronfromage

Fløderand med jordbærsauce

Pandekager i orangesovs med is

Hjemmelavet is med chokoladesovs

Vine

S.C. Fincade Don Gavarre Blanco, S.C. Fincade Don Gavarre Tinto

Vælg mellem Late Harvest, A.V. Lambrusco, P.Q Ruby Port samt fadøl, sodavand og isvand

Kaffe/the med sødt og natmad

Vi byder en cognac eller likør til kaffen

Fri bar med øl, vand og vin i 7,5 timer

Middagsselskab Pris pr. couvert kr. 525,-

Aftensselskab Pris pr. couvert kr. 575,-

Kløver Es ApS – Brystrupvej 2, Hellevad – 6230 Rødekro – Tlf.: 74 66 91 40

info@hotelkloveres.dk – CVR 40969853 – www.hotelkloveres.dk