

Helafstensarrangement – Moderne 2020

Velkomstdrink

Vælg 1 glas af "Marien Cava Semi-Seco" eller Gianni Gagliardo Villa M Rosso mousserende vin samt snacks

Forretter og/eller mellemretter

Dansk Tapas – 3 forskellige

Dampede grønne asparges med ristede kammuslinger og sauce hollandaise (forår/sommer)

Jordskokkecreme med kammusling, sprøde chips (efterår/vinter)

Ovnbagt Laks med Riesling-sauce og julient urter

Laksetatar med smørristede rugbrød

Carpaccio af okse med parmesan og ristede pinjekerner samt rygeost

Bresaula med feta/honning

Alle forretter serveres med brød

Hovedretter

Kalvemørbrad i serranosvøb med kartoffelkage og madeirasauce

Ølmarineret oksefilet med kartoffelsoufflé og rødvinssauce

Rosastegt dyrefilet på bund svampe, salat af la waldorff med bladselleri, vindruer og æbler - serveres med kartoffelfondant og vildtsky (+ kr. 20,-)

Oksemørbrad med krydderurter, ovnbagte kartofler og pebersauce

Alle hovedretter serveres med pure af rodfrugter, syltet rødløg samt dampet eller smør stegte grøntsager

Dessertes

Ostetallerken

Gâteau Marcel med sorbet

Dessertsymfoni - sødt, blødt og sprødt

Creme Brulee med bær og rørt is

Nøddekurv med frisk frugt og rørt is

Dessertbuffet (+ kr. 25,-)

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. 600,- for 3 retter

Pris pr. couvert kr. 650,- for 4 retter

Aftensselskab:

Pris pr. couvert kr. 650,- for 3 retter

Pris pr. couvert kr. 700,- for 4 retter

Kløver Es ApS – Brystrupvej 2, Hellevad – 6230 Rødekro – Tlf.: 74 66 91 40
info@hotelkloeveres.dk – CVR 4099853 – www.hotelkloeveres.dk