

# Selskabsmenu på Hotel Kløver Es uden drikkevarer - klassisk 2023

(Minimum 10 personer)

## - Forretter

- Aspargessuppe
- Sønderjysk torsk med sennepssovs, æg, rødbeder, purløg og bacon
  - Kartoffel/porresuppe
  - Rejecocktail
- Tarteletter med høns og asparges eller skinke med ærter og gulerødder
  - Skinke med ostecreme og bagte mandler
  - Tunmousse
  - Kold dampet laks med rejer og cocktaildressing
- Hønsesalat på smørstegt franskbrød med karse, purløg og ristet bacon

## 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
- Wiener schnitzel af Kalv med ærter franchaise, wienerdreng, samt brasede kartofler og brun sovs eller smør sovs
- Helstegt Grisemørbrad svøbt i bacon med bagekartoffel, dampet grønt, mix salat og whiskysovs

## - Desserter

- Hjemmelavet Isrand med frisk frugt
- Hjemmelavet Brownies med is og frugt
  - Citronfromage
  - Fløderand med jordbærsauce
  - Pandekage med is og frugt
  - Pandekage i orangesovs med is
  - Hjemmelavet is med chokoladesovs
- Jordbærsuppe med vaniljeis, bær og "chokoladefjer"
- Fløde/karamelrand med flødeskum og "nøddebrud"

Hovedret kr. 250,-

2 retter kr. 295,-

3 retter kr. 345,-

Kløver Es ApS – Brystrupvej 2, Hellevad – 6230 Rødekro – Tlf.: 74 66 91 40  
info@hotelkloeveres.dk – CVR 40969853 – www.hotelkloeveres.dk