

Helafstensarrangement - Klassik 2022/2023

Velkomstdrink

Vælg mellem 1 glas tør eller sød mousserende vin

Forretter

- *Aspargesuppe*
- *Duet af Laks med smørristede rugbrød*
 - *Kartoffel/porresuppe*
 - *Rejecocktail*
- *Tarteletter med høns og asparges eller skinke med ærter og gulerødder*
 - *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
- *Wienerschnitzel 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*

Dessertes

- *Hjemmelavet Isrand med frisk frugt*
- *Hjemmelavet Brownies med is og frugt*
 - *Citronfromage*
 - *Fløderand med jordbærsauc*
 - *Pandekage med is og frugt*
 - *Pandekage i orangesovs med is*
 - *Hjemmelavet is med chokoladesovs*

Vine

Husets Hvid, rød og dessertvin 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

Aftensselskab Pris pr. couvert kr. 650,-

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