

# *Selskabsmenu på Hotel Kløver Es uden drikkevarer –*

## *Klassisk 2024*

*(Minimum 10 personer)*

### *- Forretter*

- *Blomkålsuppe med chili og hvid chokolade, syltet blomkål og karse*
- *Sønderjysk torsk med sennepssovs, æg, rødbeder, purløg og bacon*
  - *Kartoffel/porresuppe*
  - *Rejecocktail*
- *Tarteletter med høns og asparges eller skinke med ærter og gulerodder*
  - *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 bagt spidskål, gulerodder med top, hvide kartofler og flødesauce*
  - *Oksesteg med sønderjysk hvidkål, asier og tyttebær*  
*Serveres med glaserede løg, ristede champignons, bønner, hvide kartofler og flødesauce*
- *Wienschnitzel af Kalv med ærter franchise, wienerdressing, 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 rørt is og frugt*
  - *Citronfromage*
  - *Fløderand med jordbærsauce*
  - *Pandekage i orangesovs med is*
- *Kroens hjemmelavet is med chokolademousse*
- *Jordbærsuppe med vaniljeis, bær og "chokoladegitter"*
- *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@hotelkloveres.dk – CVR 40969853 – www.hotelkloveres.dk*