

Selskabsmenu på Hotel Kløver Es uden drikkevarer - klassisk 2025/2026

(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 gulerødder
 - Serano 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, gulerødder med top, 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 melonsalat
- Hjemmelavet Brownies med rørt is og melonsalat
- Citronfromage med flødeskum, knas og tørrede hindbær
 - Fløderand med jordbærsaucе
- Pandekage i orangesovs med syltet appelsin, nødder og rørt is
 - Kroens hjemmelavet is med chokolademousse
 - Jordbærsuppe med Bailey is, bær og "chokoladegitter"
 - Fløde/karamelrand med flødeskum og "nøddebrud"
 - Isroulade med marcipan, nougat, vanilje og hindbærsovs

Hovedret kr. 290,-

2 retter kr. 335,-

3 retter kr. 385,-

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