

Selskabsmenu på Hotel Kløver Es uden drikkevarer - klassisk 2022

(Minimum 10 personer)

Forretter

- Aspargessuppe
- 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 franchise, 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 jordbærsaauce
 - Pandekage med is og frugt
 - Pandekage i orangesovs med is
- Hjemmelavet is med chokoladesovs

Hovedret kr. 218,-

2 retter kr. 268,-

3 retter kr. 318,-

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