

Selskabsmenu på Hotel Kløver Es uden drikkevarer - klassisk 2024/2025

(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 agurkesalatServeres med bagt spidskål, gulerødder med top, hvide kartofler og flødesauce
 - Oksesteg med sønderjysk hvidkål, asier og tyttebærServeres 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 melonsalat
- Hjemmelavet Brownies med rørt is og melonsalat
- Citronfromage med flødeskum, knas og tørrede hindbær
 - Fløderand med jordbærsaucé
 - Pandekage i orangesovs med rørt is
 - Kroens hjemmelavet is med chokolademousse
- Jordbærsuppe med vaniljeis, bær og "chokoladegitter"
- Fløde/karamelrand med flødeskum og "nøddebrud"
- Isroulade med marcipan, nougat, vanilje og hindbærsovs

Hovedret kr. 270,-

2 retter kr. 315,-

3 retter kr. 365,-

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