

Selskabsmenu på Hotel Kløver Es uden drikkevarer - klassisk 2021/2022

(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. 195,-

2 retter kr. 255,-

3 retter kr. 300,-

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