

Helaftensarrangement – Moderne 2021/22

Velkomstdrink

Vælg mellem 1 glas tør eller sød mousserende vin

Forretter og/eller mellemretter

Jordskok suppe med syltet jordskok, jordskok chips samt karse

Kold agurkesuppe med rimmet torsk

Røget svinemørbrad med pestocreame

Dansk Tapas – 3 forskellige

Scampi Rejer med variation af blomkål, ristet brød og brøndkasse

Alle forretter serveres med brød og smør

Hovedretter

Kalvemørbrad med kartoffelkage og portvin sauce

Ølmarineret oksefilet med kartoffeltårn og portvin sauce

Rosastegt dyrefilet på bund svampe, waldorfsalat serveres med kartoffelfondant og vildtsky (+ kr. 20,-)

Oksemørbrad med krydderurter, ovnbagte kartofler og pebersauce

Alle hovedretter serveres med pure, syltet rødløg samt dampet eller smør stegte grøntsager

Desserter

Ostetallerken

Desserttallerken – Cheesecake, sorbet, banan muffins med chokolademousse og nødder

Crème Brûlée og rørt is

Cheesecake med sorbet og bær

Pernod flamberet pære med vaniljeis

Dessertbuffet (+ kr. 25,-)

Vine

Husets Hvid, rød og dessertvin samt fadøl, sodavand og isvand

Kaffe/the med sødt og natmad

Vi byder en cognac eller likør til kaffen

Fri bar med øl, vand og vin i 7,5 timer

Middagsselskab:

Pris pr. couvert kr. 650,- for 3 retter

Pris pr. couvert kr. 700,- for 4 retter

Aftenselskab:

Pris pr. couvert kr. 700,- for 3 retter

Pris pr. couvert kr. 750,- for 4 retter

Tillæg fri bar – long drinks og shots kr. 200,- pr. person eller spiritus pr. flaske kr. 650,-

*Kløver Es ApS – Brystrupvej 2, Hellevad – 6230 Rødekro – Tlf.: 74 66 91 40
info@hotelkloeveres.dk – CVR 4099853 – www.hotelkloeveres.dk*