

# *Selskabsmenu på Hotel Kløver Es uden drikkevarer - Moderne 2022/2023*

## *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 grøntsagspure, syltet rødløg samt dampet eller smør  
stegte grøntsager*

## *Desserter*

*Ostetallerken  
Desserttallerken – Cheesecake, sorbet, banan muffins med chokolademousse og nødder  
Creme Bruleè og rørt is  
Cheesecake med sorbet og bær  
Pernod flamberet pære med vaniljeis  
Dessertbuffet (+ kr. 25,-)*

*Pris pr. couvert kr. 290,- for 1 ret  
Pris pr. couvert kr. 340,- for 2 retter  
Pris pr. couvert kr. 410,- for 3 retter  
Pris pr. couvert kr. 455,- for 4 retter*

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