

Selskabsarrangement - Moderne 2023/2024

Velkomstdrink

Vælg mellem 1 glas tør eller sød mousserende vin

Forretter og/eller mellemretter

Jordskok suppe med syltet jordskok, jordskok chips samt karse
Blomkålssuppe med chili og hvid chokolade samt syltet blomkål og procederet torsk og karse
Kold agurkesuppe med rimmet torsk
Røget svinemørbrad med ostecreme og bagte mandler
Fisketallerken – laksetatar, rimmet torsk, stegt scampi reje samt rørt tunsalat
Scampi Rejer med variation af blomkål, ristet brød og brøndkasse
Alle forretter serveres med brød og smør

Hovedretter

Vælg kød:

Kalvemørbrad
Oksefilet
Oksemørbrad
Oksemedaljon

Dyrefilet med Waldorfsalat (+25,- kr.)

Vælg Kartoffel:

Små ovnbagte kartofler
Kartoffel fondant
Kartoffelkage
Kartoffelgratin

Vælg sauce

Skysauce
Pebersauce
Whiskysauce
Portvinsauce
Bearnaisesauce
Rødvinsauce

Alle hovedretter serveres med pure, syltet rødøg samt dampet eller smør stegte grøntsager
Ved anden servering af kød bydes kartoffel rösti dertil

Desserter

Ostetallerken
Desserttallerken – Cheesecake, sorbet, banan muffins med chokolademousse og nødder
Creme Bruleè og rørt is
Cheesecake med sorbet og bær
Nøddekurv med syltede ferskener, bær, samt rørt hindbær is
Mazarinkage med 3 mousser, chokolade og sorbetis
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
Pris pr. couvert kr. 800,- for 3 retter
Pris pr. couvert kr. 850,- for 4 retter

Tillæg fri bar – long drinks og shots kr. 150,- pr. person eller spiritus pr. flaske kr. 650,-

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