

# Selskabsmenu på Hotel Kløver Es uden drikkevarer - Moderne 2024/2025

## Forretter og/eller mellemretter

- Jordskok suppe med syltet jordskok, jordskok chips samt karse
  - Skjindstegt sandart med hvid fiskebisque
  - Tapastallerken – røget grisemorbrad, serano skinke, gazpacho, hvidløgsstegte scampi rejer og grillet asparges med bearnaisemayo
  - Burrata med basilikum, portvins bagte mix tomater og saltede mandler
  - Blomkålssuppe med chili og hvid chokolade samt syltet blomkål, dampet torsk og karse
  - Røget grisemorbrad med ostecreme og bagte mandler
  - Fisketallerken – laksetatar, grillet kammusling, hvidløgsstegt scampi rejer samt rørt tunsalat
  - Hvidløgsstegt scampi rejer med variation af blomkål, ristet brød og brøndkasse
  - Bagt torsk med brunet smør, krydderurter og ristet mandler
- Alle forretter serveres med brød og smør

Vælg kød:	Hovedretter	Vælg sauce
Kalvemørbrad	Vælg Kartoffel:	Skysauce
Oksefilet	Små ovnbagte kartofler	Pebersauce
Oksemørbrad	Kartoffel fondant	Whiskysauce
Oksemedalijon	Kartoffelkage	Portvinsauce
Dyrefilet med Waldorfsalat	Kartoffelgratin	Bearnaisauce
(+25,- kr.)		Rødvinsauce

Alle hovedretter serveres syltet rødøg samt dampet grønt  
Ved anden servering af kød bydes kartoffel rösti dertil

## Desserter

- Ostetallerken
- Desserttallerken – Fløde/ karamelrand, hvid chokoladebrownies, hindbærskum og sorbet
- 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,-)

Pris pr. couvert kr. 310,- for 1 ret  
Pris pr. couvert kr. 360,- for 2 retter  
Pris pr. couvert kr. 430,- for 3 retter  
Pris pr. couvert kr. 475,- for 4 retter

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