

Selskabsmenu på Hotel Kløver Es uden drikkevarer - Moderne 2023/2024

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*

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

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

Dessertes

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,-)*

*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*