

Selskabsarrangement - Moderne 2023

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 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

Vælg kød:

Kalvemørbrad

Oksefilet

Oksemørbrad

Dyrefilet med Waldorfsalat (+25,- kr.)

Hovedretter

Vælg Kartoffel:

Små ovnbagte kartofler

Kartoffel fondant

Kartoffelkage

Kartoffeltårn

Vælg sauce

Skysauce

Pebersauce

Whiskysauce

Bearnaisesauce

Rødvinsauce

Portvinsauce

Alle hovedretter serveres med pure, syltet rødløg 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

Crème Brûlée og rørt is

Cheesecake med sorbet og bær

Pernod flamberet pære med vaniljeis

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. 750,- for 3 retter

Pris pr. couvert kr. 800,- 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@hotelkløveres.dk – CVR 4099853 – www.hotelkløveres.dk