

Selskabsmenu på Hotel Kløver Es uden drikkevarer - Moderne 2022

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. 280,- for 1 ret
Pris pr. couvert kr. 330,- for 2 retter
Pris pr. couvert kr. 400,- for 3 retter
Pris pr. couvert kr. 445,- for 4 retter*

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