

# *Selskabsmenu på Hotel Kløver Es uden drikkevarer - Moderne 2023*

## *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*

## *Hovedretter*

### *Vælg kød:*

*Kalvemørbrad*

*Oksefilet*

*Oksemørbrad*

*Dyrefilet med Waldorfsalat*

*(+25,- kr.)*

### *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*

*Creme Bruleè 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,-)*

*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*