

Selskabsmenu på Hotel Kløver Es uden drikkevarer - Moderne 2021/2022

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. 398,- for 3 retter

Pris pr. couvert kr. 448,- for 4 retter