

# Selskabsmenu på Hotel Kløver Es uden drikkevarer - klassisk 2020/2021

*(Minimum 10 personer)*

## Forretter:

*Rejecocktail*

*Jordskoksuppe*

*Kartoffel/ porresuppe*

*Tarteletter med høns og asparges*

*Skinke med Melon*

*Tunmousse*

*Til alle forretter følger der friskbagt brød og smør*

## Hovedret:

- *Flæskesteg med sprød svær og rødkål, samt ½ æble med gelé Serveres med sukkerbrunede og hvide kartofler, samt flødesauce*
  - *Helstegt Grisemørbrad med bagekartofler, dampet grønt, mix salat og whiskysovs*
  - *Wienerschnitzel af Kalv med ærter franchaise, wienerdreng, samt brasede kartofler og brun sovs*
  - *Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, asier og tyttebær Serveres med bønner, sukkerbrunede og hvide kartofler, samt flødesauce*
  - *Kalvesteg med rabarberkompot og agurkesalat Serveres med grønsager, hvide kartofler og flødesauce*
  - *Oksesteg med sønderjysk hvidkål, asier og tyttebær Serveres med glaserede løg, ristede champignons, bønner, hvide kartofler og flødesauce*
    - *Glaseret Skinke med dampet blomkål, gulerødder samt flødekartofler*

## Desserter:

*Hjemmelavet*

*Isrand med frisk frugt*

*Citronfromage*

*Fløderand med jordbærsauc*

*Pandekager med is og frugt*

*Hovedret kr. 188,-*

*2 retter kr. 228,-*

*3 retter kr. 258,-*

*Kløver Es ApS – Brystrupvej 2, Hellevad – 6230 Rødekro – Tlf.: 74 66 91 40  
info@hotelkloeveres.dk – CVR 40969853 – www.hotelkloeveres.dk*