

2- OG 3-RETTERS SELSKABSMENU

Vore selskabsmenuer tilbydes udelukkende ved min. 10 kuverter og når hele selskabet serveres en ens menu. Dog tager vi selvfølgelig hensyn til gæster med allergi, vegetarisk eller vegansk livsstil, se nedenfor. Derudover er børn under 12 år velkomne til at bestille a la carte på dagen.

Til vegetarer og veganere serveres: Blandet salat frisk fra Grønttorvet, Vegansk lasagne, sorbet.
Venligst oplys om eventuelle allergier på forhånd, så tager vi også god hånd om dette.

Bemærk: Retternes tilbehør er sæsonbestemt og kan derfor variere i detaljen. Der tages forbehold for evt. pris reguleringen der er ude for vores kontrol.

Alle priserne er med moms og betjening inkluderet – Kreditkort gebyr kan forekomme.

♥ 2-retters menu kr. 369. ♥ 3-retters menu kr. 459.

Selskabspakke K 2-retters: Entré til Tivoli, 2-retters menu, kaffe og te ad libitum kr. 499.

Selskabspakke L 2-retters: Entré til Tivoli, 2-retters menu, 2 fadøl eller 2 gl husets vin eller 2 x 50 cl sodavand, kaffe og te ad libitum kr. 639.

Selskabspakke M 3-retters: Entré til Tivoli, 3-retters menu, kaffe og te ad libitum kr. 589.

Selskabspakke N 3-retters: Entré til Tivoli, 3-retters menu, 2 fadøl eller 2 gl husets vin eller 2 x 50 cl sodavand, kaffe og te ad libitum kr. 729.

FORRETTER

Rejecocktail med asparges, dansk kaviar og vores røde dressing



Oksecarpaccio med sennepsmayonnaise, Gammel Knas og rugbrødschips



Røget laks med peberrodscreme, knækbrød, æbler og dild (Tillæg kr. 15.)

HOVEDRETTER

*Bagt laks med blomkål, puré, mandler, purløg, fennikel,
urtevinaigrette, pommes macaire*



*Svampe-farseret supreme kyllingebryst m/ stegte svamp og forårsløg, hertil pommes macaire
og cremet morkelsauce*



*Oksefilet med haricots og edamame bønner a la français,
pommes macaire og rødvinssauce (Tillæg kr. 25.)*

DESSERTER

Gammeldaws æblekage



Citron fromage

3-RETTERS LUKSUS SELSKABSMENU

(Skal bestilles min. 3 dag i forvejen)

Vore selskabsmenuer tilbydes udelukkende ved min. 10 kuverter og når hele selskabet serveres en ens menu. Dog tager vi selvfølgelig hensyn til gæster med allergi, vegetarisk eller vegansk livsstil, se nedenfor. Derudover er børn under 12 år velkomne til at bestille a la carte på dagen.

Til vegetarer og veganere serveres: Blandet salat frisk fra Grønttorvet, Vegansk lasagne, sorbet.
Venligst oplys om eventuelle allergier på forhånd, så tager vi også god hånd om dette.

Bemærk: Retternes tilbehør er sæsonbestemt og kan derfor variere i detaljen. Der tages forbehold for evt. pris reguleringen der er ude for vores kontrol.

Alle priserne er med moms og betjening inkluderet – Kreditkort gebyr kan forekomme.

♥ 3-retters luksusmenu kr. 669.

Luksus Selskabspakke P: Entré til Tivoli, 3-retters luksusmenu, kaffe og te ad libitum kr. 799.

Luksus Selskabspakke Q: Entré til Tivoli, 3-retters luksusmenu, 2 fadøl eller 2 gl husets vin eller 2 x 50 cl sodavand, kaffe og te ad libitum kr. 929.

FORRETTER

Ceviche af kammusling med citron, olivenolie, agurk, ørredrogn og skovsyre



Lufttørret skinke med trøffelmayonnaise, oliven, sprødt rugbrød

HOVEDRETTER

Helstegt oksemørbrad med stegte courgette, bagte skalotteløg, hertil pommes rösti og trøffelsauce



Bagt pighvar, spinat bagt med æg, grønne asparges, mini majs, pommes rösti og kraftig pighvarbisque

DESSERTER

Chokoladefondant med friske bær og chokoladebrud hertil Hansen vaniljeflødeis



Tarte au citron: Fransk citrontærte med brændt marengs med friske bær og frugt coulis

