

Bryllupsmeny

Focaccia og aioli på bordet

Forrett

*Pannestekt lune kamskjell
med tomatvinagrette, hjemmelaget knekkebrød, salat*

Hovedrett

*Langtids stekt kalv
med marinerte grønnsaker, poteter fra Reddal,
rødvins saus.*

Dessert forslag:

Sjokolademousse i glass med bringebær coulis og bær

445,- pr kuvert

Mvh Philip Mitu Hansen 4/11-2015

Bryllups meny

Kjøtt på grillen:

Marinert kylling spyd, storfe indrefilet, marinert scampi spyd, helstekt svinenakke

Kaldt på buffet:

Lett bakt laks (34 grader) med fennikelsalat

Tilbehør: Kaldt

Miks av grønnsalater, diverse grønnsaker på fat, sukker ertes og aspargesbønner, marinert feta, couscous salat, grillet biff-tomat, vinagrette, focaccia, aioli og pesto.

Tilbehør: Varmt

Små poteter marinert, fløtepotet, ovnsbakte grønnsaker, rødvinssaus, grønnpeppersaus.

Dessert

Crème brûlée med sorbet, bær saus, brent hvitsjokolade og ass bær

465,- pr pers. inkl dessert

Bryllupsmeny

Varm mat:

Langtidsstekt marinert oksefilet

Marinert kyllingfilet- grillet

Laks med urte crust i hvitvinssaus + gressløk og sitron

Ovnsbakte rotgrønnsaker (til kylling og okse)

Julienne av grønnsaker (til fisken)

Confitert cherry tomat (lune)

Gratinerte fløtepoteter

Bakte små poteter med urter (Reddal?)

Peppersaus

Kalde retter:

Aspargesbønner med fennikel og sitron

Gresksalat- feta, tomat, agurk, rødløk, oliven, rucicola mm

Cous cous med grønnsaker og urter

Brokkolisalat med bacon, rosin og cashew

Fyllt paprika & Tzatziki

Urtesmør (chili / hvitløk / urter) & Aioli & Focaccia

Dessert:

Sjokolademousse i glass med nøtter, bær og bringebærsaus

og / eller

Pannacotta med i glass sjokolade, bær og jordbærsaus

450kr

Bryllupsbuffet

550kr pr pers

Kjøtt / fugl: Varmmat

Marinert oksefilet (hel grillert).

Te marinert andebryst

Kalvemørbrad vendt i urter

Fisk / skalldyr: Kald mat

Sashimi av Norsk laks

Marinerte kamskjell

Fisk / skalldyr: Varmmat

Gratinert sjøkreps (estragon)

Kongekrabbe i vårrull

Pigguar i safransaus

Kjøtt / fugl: Kald mat

Klassisk oksetartar

Serranoskinke

Chorizo på spyd

Garnityr: Varmmat

Fløtepotet

Ovnsbakte rotgrønnsaker

Pastinakkpure

Jordkokkechips

Blancherte aspargesbønner og topper

Rødvinssaus

Bearnaise

Garnityr: Kald mat:

Marinerte små poteter (Reddal)

Marinerte små tomater

Gresksalat

Aioli

Pesto

Balsamico / Olje

Focaccia

Bryllups meny

Finger mat:

Bruchetta med tomatconcasse og spekeskinke, Chorizo med løk og cherry tomat og fylt sopp med løk og bacon.

På grillen:

Svinefilet (provencalsk)

Indrefilet av storfe ekstra (rosmarin, salt og pepper)

Marinert scampi på spyd

Tilbehør:

Sommer potetsalat, grønnsalat, urtepoteter, salat grønnsaker på fat, marinert feta, aspargesbønne salat, couscous salat, tomat og mozzarella, ovnsbakte grønnsaker, fylt paprika, hvitløks/chili smør, brokkolisalat, grønnpeppersaus, foccaica, aioli og pesto

Dessert i glass:

Sjokolademousse med bær og bringebær coulis, karamelliserte hasselnøtter

500,- pr pers.

Ink indrefilet av okse, grill og fingermaten. Uten kokker og servitører.

Bryllups meny 2 retter

*Jordskokk -og blåskjellsuppe
med pannestekt kamskjell og gressløkolje*

~ ~ ▫ ~ ~

*Helstekt kalvemørbrad
med glaserte rotgrønnsaker, asparges bønner og
topper, kremet skogsopp soppstuing, fløtepotet,
urtepotet og portvinssaus*

350,-

Forretter:

*Onnsbakt Kveite på spisskål
med buerre blanc og lakserogn*

*Laksepate/mousse med
gresslakkrem, syltlige
aspargesbønner og fennikel og
grillet brioche*

*Panne stekt kamskjell surè
salè(kapers og sultannosin)*

Hovedrett:

*Kalvemørbrad med
sellerirotpure, vårprimær,
ensbakte rotgrønnsaker og
portvinssaus*

*Indrefilet av storfe med
asparges, syrnet squash,
pastinakkpure og rødvinssaus*

*Hjert med kremet sopp,
rotgrønnsaker, salt bakte
beter og tranebærsaus*

Dessert:

*Panna Cotta med bær,
bærsaus og sjokolade*

*Sjokolademousse med bær,
bærsaus og krokant*

*Creme brûlée med salt-søte
pistasjinøtter og
bringebærserbet*

**Eksempler på menyer Vi har sendt ut til
kunder ca 400kr kuverten**

*Vi lager 4 typer bruchetta/crustini til før eller etter
vielse:*

- 1. Tomat concasse, rødløk og basilikum 15,-*
- 2. Spekeskinke og urtekrem 15,-*
- 3. Røkt asiatisk laks med dillkrem 15,-*
- 4. Rå marinert laks og kamskjell 15,-*