

FRK. BILSTED

FORÅRS SELSKABSMENU

MENU

Forretter

Tapasanretning med 3 bruchettas

(fransk oliventapenade, skotsk røget laks med rygeostecrème og okserillette med marineret tigerreje)

-

Lun carpaccio af letsaltet torsk med syltede citroner
og tomatconcassé

-

Snekrabbesalat med sprøde salater og syrnet fløde

Mellemretter

Provencalsk torskebrandade

-

Linguine med ansjoser, oliven og kapers

Hovedretter

Perlehønebryst med morkelsauce,
samsøkartoffer og lun grøn salat

-

Salvie-citron marineret svine-entrecôte
og timian kartoffeltærte

-

Amerikansk oksefilet med bearnaiseaioli
og friterede rodfrugter

Oste og desserter

Franske og italienske landoste

-

Panna Cotta med råsyltede ferskner og hindbær

-

Tiramisu med blåbær

Petits fours til kaffen

Fransk chokolade-pralinecake som petit fours med sæsonens frugt
(+DKK 10,- pr. kuvertpris)

Fortsættes næste side...

PRISER

- 3 retter - DKK 240,- pr. kuvert (min 20 kuverter)
- 4 retter - DKK 290,- pr. kuvert (min 20 kuverter)
- 5 retter - DKK 340,- pr. kuvert (min 20 kuverter)

(Bemærk: Børn under 12 år 1/2 pris)

I prisen er inkluderet:

fransk hvedebrød og letsaltet smør, kok(ke) til tilberedning og anretning ved selve arrangementet.

Levering i en omegn af 30 km fra København er ligeledes inkluderet.