



MAD TIL DIN FEST

Bestil vores bryllupsmenu og slip for planlægning, indkøb, madlavning og servering. Vi sammensætter en menu ud fra jeres ønsker og behov.

Spisetids dygtige kokke bringer maden ud til jeres festlokation. Her færdiggør vi maden og serverer den tallerkenanrettet for jer og jeres gæster. Vores tjenere kan sørge for alt det praktiske, så I kan nyde hinanden, dagen og gæsterne.



SHARE FOOD

Hovedretten kan bestilles som "Share Food". Den serveres "family style", som var man hjemme ved middagsbordet. Serveringen består af mange små anretninger i vores flotte service.

SPISETID

MENUFORSLAG

Forret

Stenbidderrogn m. syltede skalotteløg, blomkålpure, crudité, broccoli, persillesne, dildfløde & brøndkarse

Brød & skilt smør

Hovedret

Stegt kronvildt m. grønne asparges, persillecreme, puffed svær, timian sauce, søde perleløg & sødskærm

Á part

Nye kartofler m. urtesmør & purløg

Dessert

Brændt lakrids marengs m. saltet karamel, havesyrebouillon, syltet rabarber, rabarbersorbet & bronze fennikel

Pris pr. pers. fra

365 kr.