



MAD TIL BRYLLUPSFEST

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 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. Retten består af flere små anretninger på vores flotte service.

SPISETID

MENUFORSLAG

Forret

Rimmet ørred m. luftig persillevinaigrette, radisenudler, røde ribs, let syrlig urtefløde & fennikelskud

Brød & skilt smør

Hovedret - share food

Kalvefilet m. nedkogt sauce & citrontimian

Unghanebryst farseret m. svampe

Nye kartofler m. urtesmør & purløg

Salat

Bagte tomater m. spinatpuré, ramsløgskapers, grillede sølvløg & fuglegræs

Dampet hvide asparges m. sennepskorn, rygeost, puffet perlespelt & krydderurter

Dessert

Ymerfromage m. modne og umodne jordbær, citrongelé, krystalliseret chokolade, sorbet & tagetes

Pris pr. pers. fra

395 kr.

*Kok og tjenere er ikke inkluderet i kuvertprisen