



MAD TIL DIN FEST

Bestil vores festmenu 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 færdiggøres maden, der serveres 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

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

Brød & skilt smør

Hovedret—share food

Kalvemørbrad fra Tommerup m. nedkogt sauce & rosmarin

Marineret unghanebryst m. rabarberkompot

Nye kartofler m. urtesmør & purløg

Salat

Snittet karotter m. syrlige hybenroses, rygeost, ristet hampefrø & bronzefennikel

Grønne asparges m. persillecreme, sennepskorn, radiser & krydderurter

Dessert

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

Pris pr. pers. fra

395 kr.

*Kok og tjenere er ikke inkluderet i kuvertprisen