



## 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 serveres som "Share Food". Den serveres "family style", som var man hjemme ved middagsbordet. Retten består af flere små anretninger på vores flotte service.

# SPISETID

## INSPIRATION TIL MENUFORSLAG - SOMMER

### Forret

Mosaik af krogfanget laks fra Færøerne m. grønne asparges fra Torup Bakkegaard, ærter, spinatpuré, sennepskorn, fløde & vild brøndkarse

Surdejsbrød & rørt smør

### Hovedret - share food

Kalvefilet m. nedkogt sauce & citrontimian

Nye kartofler m. urtesmør & purløg

### Salat

Ristet broccoli m. grov sennep, grønne stikkelsbær, østershatte & tallerkensmækker

Snittet fennikel m. saltet yoghurt, hyldeblomst fra sommeren 2022, ristede hampefrø & bronzefennikel

### Dessert

Tæt chokoladebrud m. rabarbergelé, lokale jordbær, karamelliseret chokolade, hasselnødkrokant, mousse & sommersorbet

Pris pr. pers. fra

**425 kr.**

\*Kok og tjenere er ikke inkluderet i kuvertprisen