

# Forslag til 3 retters menu

## Menu 1

Forret: Rejecocktail , brød og smør

Hovedret: Helstegt oksefilet m/ dagens grønt, pebersauce eller bearnaisesauce og flødekartofler.

Dessert: Pandekager m/ is.

Pris 298 kr. pr. couvert.

## Menu 2

Forret: Hjemmerøget laks m/ puruløgscreme, brød og smør

Hovedret: Kalveculotte m/ bagte rodfrugter, svampe-sauce, ovnstegte kartofler m/timian.

Dessert: Æbletærte m/ creme fraiche.

Pris 398 kr. Pr. couvert.

## Menu 3

Forret: Hvidløgsstegte rejer m/ brød og smør

Hovedret: Oksemørbrad m/ spinat og svampe, rødvins-sauce, pommes duchesse.

Dessert: Chokoladekage m/ vanilje is.

Pris 498 kr. Pr. couvert.

**Ring på 4635 0103 og hør nærmere, hvis i ønsker at mikse forslagene eller har andre ønsker.**

