

## Middagsselskab

### Menuforslag fra Picnic v. Lasse Askov

#### Velkomst i Vinterhaven

*Små sirlige snacks som vækker appetitten. Disse er designet til at spise med fingrene, mens gæsterne mingler*  
Tre slags minitærter med avocado, rygeost og rørt tatar  
Champagne: Huré Frères L'Invitation Brut

#### Middag i Festsalen

*Menuen er elegant anrettet på Royal Copenhagen service og tager udgangspunkt i velkendte smage med et moderne udtryk. Hovedretten serveres som supplement i skåle*

#### Forret

Kammuslinger med tørret tomat. Asparges, syltede løg og aromatisk olie  
Surdejsbrød med pisket smør  
Hvidvin: Riesling Kampf

#### Hovedret

Oksemørbrad med ramsløg. Farserede svampe, cremet kartoffel og sprød crumble  
Rødvin: Macon Serrières "Les Monterrains" Sarazinière, Bourgogne

#### Dessert

Lemon pie med birkes, marcipan og brændt marengs  
Filterkaffe fra *Prolog Coffee Bar*

#### Priser

Snacks og tre retter fra 500,- pr kuvert  
Tilpasset vinmenu, mineralvand og kaffe fra 400,- pr kuvert  
Leje af service, opsætning, borddecor og tjenerpersonale fra 450,- pr kuvert

*Alle priser er ekskl. moms og ved min. 80 kuverter. Endeligt kuvertantal bekræftes 10 hverdage før arrangementet og er herefter bindende. Kontakt os gerne for yderligere information og spørgsmål.*