

Middagsselskab

Menuforslag fra Picnic ved 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 Grand Cru, Pierre Paillard

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. Asperges, syltede løg og aromatisk olie

Surdejsbrød med pisket smør

Hvidvin: Riesling Trocken, Weingut Johann Schnell

Hovedret

Oksemørbrad med ramsløg. Farserede svampe, cremet kartoffel og sprød crumble

Rødvin: Maranges 1 er cru, Domaine Roger Belland, Bourgogne

Dessert

Lemon pie med birkes, marcipan og brændt marengs

Filterkaffe fra Prolog Coffee Bar

The fra Hellerup The Depot

Priser

Snacks og tre retter fra 550,- pr. kuvert

Tilpasset vinmenu, vand m/u brus og kaffe fra 500,- pr. kuvert

Koordinering, leje af service, opsætning, borddecor og tjenerpersonale fra 500,- pr. kuvert

Alle priser er ekskl. moms og ved min. 80 kuverter.

Ovenstående menuer og vine er kun eksempler, og der tages forbehold for ændringer.

Endeligt kuvertantal bekræftes 10 hverdage før arrangementet og er herefter bindende.

Menusmagning er ikke inkluderet i prisen og faktureres 10.000,- ekskl. moms for 2-8 personer.

Kontakt os gerne for yderligere information og spørgsmål.