

## **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 røget laks, rygeost og rørt tatar  
Champagne Brut "L'Invitation", Huré Frères, Vallée de la Marne

#### **Middag i Festsalen**

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

##### Forret

Kammuslinger med tørret tomat, jordskokker, syltede løg og aromatisk olie  
Surdejsbrød med pisket smør  
Hvidvin: Riesling Trocken, Weingut Brüder Dr. Becker, Rheinhessen

##### Hovedret

Oksemørbrad med farseret portobello, kål, cremet kartoffel og sprød crumble  
Rødvin: Santenay-Commes 1er 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.*