

## 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 avocado  
*Vintage Champagne Brut "Pompadour", Figuet et Fils, 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

Jordskokker med tørret tomat, fennikel, syltede løg og aromatisk olie  
Surdejsbrød med pisket smør  
*Hvidvin: Riesling Trocken, Weingut Johann Schnell, Rheinhessen*

##### Hovedret

Farseret portobello, cremet kartoffel og brunet smørsauce  
*Rødvin: Côte de Nuits-Villages, Domaine Dubois, Bourgogne*

##### Dessert

Hvid chokolademousse med sæsonens frugt og vanilje  
*Filterkaffe fra Prolog Coffee Bar*  
*The fra Hellerup The Depot*

#### Priser

Snacks og tre retter fra 600,- pr kuvert  
Tilpasset vinmenu, vand m/u brus og kaffe fra 500,- pr kuvert  
Koordinering, leje af service, opsætning, borddecor og tjenerpersonale fra 550,- pr kuvert

*Alle priser er ekskl. moms og ved min. 100 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.*