

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 tatar
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

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

Hovedret

Økologisk kylling farseret med svampe, 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. 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.*