

Gruppemenuer aften 2026

Vælg én overordnet menu til hele selskabet (min. 15 personer)
Vi kan tilpasse retterne for gæster med allergier eller kosthensyn.

MENU 1 - 389 kr. pr. person

Brændte asparges & soyaristede kejserhatte med pistacievinaigrette, syltede cherrytomater, feldtsalat og Øko krystal ost.

Bagt kulmule med jomfruhummerbisque, bagte rodfrugter, asparges og krydderurter.

Sæsonens frugt & bær-crumble med pecannøddeis og friske bær.

MENU 2 - 389 kr. pr. person

Misomarineret laks med purløgsemulsion, mandler, soyatapioka og frisk purløg.

Kalveculotte med Madeirasauce, pommes Dauphinoise, syltede skovbær og stuede marksvampe.

Passionsfrugt cheesecake på sprød bund, pocherede rabarber og krystaliseret hvid chokolade.

MENU 3 - 419 kr. pr. person

Skaldyrskroketter af krabbe og rejer i mormaysauce med pico de gallo og yuzumayo.

Citronbagt laks i Lemon butter-sauce med braiseret porre, asparges og små kartofler med krydderurter.

Pistachie creme brûlée med frugtsorbet, knust karamel og blåbær.

MENU 4 - 469 kr. pr. person

Bagt rødspættefilet rullet med kammuslingmousseline i jomfruhummerbisque med æble og asparges.

Oksemørbrad med Pommes Dauphinoise, Madeira sauce, ristede marksvampe og braiseret porre.

Bailey's parfait støbt i mørk chokolade ovenpå chokoladeganache med skovbærskum og blåbær.

Vegetarisk alternativ til alle menuer

Kan også laves vegansk

Brændte asparges & soyaristede kejserhatte med pistacievinaigrette, syltede cherrytomater, feldtsalat og Øko krystal ost.

Gratineret aubergine med Pommes Dauphinoise, ratatouille, svampesauce, marinerede skovbær og syltede rødløg.

Vaniljepocherede rabarber med frugtsorbet, blåbær og knust karamel