

Sammensæt din egen

MENU

Selskaber i og ud af huset på min. 10 personer

Forretter:

(Alle forretter serveres med grov flutes & smør)

Blåvands fisketallerken: 4 slags skaldyr, sprød salat og urtedressing	80,-
Italiensk serranoskinke, rucola, sprød parmesan, pesto & grissini	70,-
Læsø rejecocktail, spæde salater, asparges & cocktail sauce	65,-
Lakse carpaccio, limeolie, soltørret tomat, parmesan, kurv med sprød salat	75,-
Indbagt havtaske, hummersauce, jomfruhummerhaler & spinatpasta	95,-
Klassisk carpaccio, Oksemørbrad, rucola, pinjekerner, pesto & parmesan	85,-

Tapas tallerken:

Melon med serranoskinke, røget mørbrad med salsa, helleflynderfilet med tatarsauce & aioli-rejer	80,-
--	-------------

Hovedretter:

Helstegt oksefilet, sauté af grøntsager, bønne-bacon-flan, pesto tomat & mild pebersauce	195,-
Kalveculotte, rodfrugter, grøntsags-flan, kartoffeltærte & svampesauce	175,-
Gammeldags oksesteg, glaserede perleløg, bønner, kartofler, sauce, surt & sødt	165,-
Farseret svinekam, æbler, svesker, grøntsager, kartofler & timiansauce	155,-
Fylt kyllingebryst, Serranoskinke, spinattærte & gul peber sauce	155,-
Skipper Lapskov	115,-

Sammensæt din egen

MENU

Desserter:

Hjemmelavet Baileys-islagkage på nøddebund, frugt & hindbærcoulis	65,-
Hjemmelavet jordbærtærte med mazarin kant og chokoladebund	70,-
Fransk citrontærte med grillet marengs top	65,-
Frugtsalat med vanilje råcreme og chokoladedrys	55,-

Blåvands desserttallerken:

Chokoladekage, hindbærfragalité, is, mangosauce & frugt	85,-
---	-------------

Natmad:

Aspargessuppe med kødboller & flutes	60,-
Ungarsk Gullaschsuppe med flutes	60,-
Boller med hjemmelavet pålæg, lun leverpostej & ost	60,-
Hotdog buffet	60,-
Tarteletter med høns i asparges	60,-
Hjemmelavet pizza med salat, italiensk pølse & pesto	60,-
Flammkuchen	60,-