



Selskabs menuer 2020 min. 10 cov.

Ambassadens festmenuer sammensættes efter sæsonens udbud og Mads' inspiration løbende året rundt. *Vi tager udgangspunkt i sæsonens råvarer fra økologiske og bæredygtige producenter fra vores region, nationale, skandinaviske og udvalgte europæiske leverandører/producenter.*

Klassiske festmenuer har udspring i traditioner og generationers festmåltider og holder hele år 2020.

Ambassadørens festmenu for februar og marts

Forretter

Jordskokkesuppe med Nordsø fisk og Bakskulds krisp.

Rødbedetatar med friteret æg og maltskorper.

Vores tarteletter med frikassé af den glade høne, tørret svampe og kål.

Hovedretter

Bagt Nordsøfisk med porre, citron syltet gulerod, sauce vin Blanc og kål-kartoffel.

Nordisk naturkvæg med løgtærte, cremet kålrabi, rødvinssky og gourmet kartoffel.

Grønsags-bælgfrugts curry med løgtærte, citron syltet gulerod og kartoffel.

Desserter

Citrontærte med cognacs-svesker med krydret hindbærsorbet.

Vinteræble clafoutis med kanel-iscreme og solbær sauce.

Udvalgte oste fra regionen og et stykke udefra.

3 retters menu 388 kr./ cov.

Ambassadens festarrangement;

3 retter inkl. øl, sodavand og udvalgte vine samt Kaffe/te, kransekage og Sarah Bernhardt

3-retters Ambassadør menu i 5 timer 648 kr. pr. person

3-retters Ambassadør menu i 7 timer 920 kr. pr. person. Inkl. natmad. Se disse forslag nederst.



Klassiske festmenuer gælder for hele år 2020

Disse retter har sit udspring det klassiske danske køkken, retter der i generationer har været et kardinalpunkt for en god fest.

Forretter

Tarteletter med fyld af økologisk Hopballe kylling og asparges.

”Cocktail” med rejer, røget laks, salat, urter og 1001 ø’ers dressing.

Paupiette af Vesterhavsrødspætte med laksemousseline bagt med Fanø skinke lagt på kornotto a la Saison.

Hovedretter

Kalv stegt som vildt med Waldorf salat, sæsonens grønsager, sylt/relish og kartoffel
Oksefilet med sauce Espangolé, porretimbale, bælgfrugt/grønsager efter sæson og gourmet kartoffel

Mørbrad af gris stegt med svampefars, paprikasauce, bacon-løgtærte, rodfrugter og knust kartoffel.

Desserter

Citronfromage, hindbærsauce og mandeltuile

Pandekager med vaniljeisparfait og sæsonens sylt

Rubinsteinkage (romfromage, hjemmelavet makronbund, ribsgele, vandbakkelser og flødeskum)

3-retters menu 350 kr./ cov.

Da vi bruger økologiske og bæredygtige råvarer, varierer udbuddet i takt med sæsonerne. Derfor tilpasser vi retterne løbende med sæsonen.

Klassisk Fest arrangement;

3 retter inkl. øl, sodavand og husets vine samt kaffe/te, kransekage og Sarah Bernhardt

3-retters klassisk menu i 5 timer 550 kr. pr. person

3-retters klassisk menu i 7 timer 800 kr. pr. person. Inkl. natmad.

Natmad vælg imellem;

Engelske sandwich (æg, skinke eller røget laks)

Muligatawny~ fyldig Engelsk/Indisk karrysuppe med hønsekød og urter, hj.bagt brød

Kartoffel-porresuppe med sprød bacon og soyaglaseret solsikkekerner, hj.bagt brød

Frikadeller med kartoffelsalat,

Æggekage med røget flæskbacon, purløg, rødbeder, sennep og rugbrød,

Biksemad med spejlæg, rødbeder, div. saucer

Chili con carne med brød eller ris