

Efterårs menu

HIMMELHAVS SILO-ARRANGEMENT

Velkomstdrink
3 retters menu udvalgt fra den aktuelle sæsonmenu
Husets vine/øl og vand under middagen
Kaffe med kransekage
Natmad

945,- pr. person
v/MIN. 15 PERSONER

HIMMELHAVS KATTEGAT-ARRANGEMENT

Velkomstdrink et glas mousserende
3 retters menu udvalgt fra den aktuelle sæsonmenu
Husets vine/øl og vand under middagen
Kaffe med kransekage og chokolade samt 1 cognac/likør
Fri bar med øl, vand og vin
Natmad

1.095,- pr. person
v/MIN. 15 PERSONER



MENUFORSLAG

FORRETTER

Oksehaleconsommé i vinterhumør.

Serveret med urter og svampe i hopla – ristede og powder – samt trøffel

Den store kat fra dybet.

Havkat bagt med basilikumcrusté, serveret på porrer, shiitake svampe og spinat, hertil hummerskum

Vagtel i efterårshumør.

Bryst, lår og æg serveret på sprød toast og vintersalater samt balsamico

Bagt torskeryg med jordskokker i variation.

Serveret med trøffel og hønsecreme



HOVEDRETTER

Den rappe and.

Bryst og lår i skøn symfoni, hertil æbler og løg i vinterklæder samt peberglace og Pommes Anna

Skovens konge

Krondyrfilet med pebernougatin og braiseret skank. Pastinak i variation, hertil rødvinssauce og kartoffeltærte

Kalv i vinter humør.

Mørbrad, skank og bryst med masser af vinterselleri hertil kraftig glace og oliebagte kartofler

Vintergrisen.

Mørbrad og bryst med bagte beder og blåbær, hertil sprødt rugbrød serveret med Sauce Mysteri og kartoffelfondant



DESSERTER

Marcipan/nougatgratin.

Serveret med bagte blommer i vinterklæder og vanilleis

Lidt til den søde tand.

Karamel - det sprøde, det bløde og det søde med et skud af æbler i variation

Vinterpære fra de bedste haver.

Kage, sirup, siffon, puré og gele, hertil vanilleis og knas

Sommerlængsler.

Mandariner i variation. Kage, syltede og puré, hertil vanilleis