

Sommer 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

Sandart fra de svenske søer.

Skindstegt med fennikel i variation og tomat, hertil fiskeskum

Fladfisken over dem alle.

Bagt rødtungefilet og soufflé med sommerens nye ærter i hopla, hertil hønsecreme og kørvel

Variation over perlehøne.

Terrine og confiteret lår hertil små sommersalater og kartoffelchips serveret med kørvelcreme

Det nordjyske guld - Læsø jomfruhummer.

Bagt soufflé og siffon med masser af asparges og rugbrødsjord



HOVEDRETTER

Sommerbondegris.

Skank, mørbrad, pølse og svær med nye danske blomkål serveret med Sauce Mysteri og nye kartofler

Lille fugl, stor smag.

Poussinbryst og confiteret lår serveret med spæde nye sommergrøntsager, hertil hønsecreme og nye kartofler

Sommerkalv.

Filet, brissel og bryst med crusté, hertil frikassé, urter samt rødvinssauce og nye kartofler

Råbuk på springtur.

Ryg, skank og pølse serveret med cremet kål og perberfrugtpuré, hertil peberglace og nye kartofler



DESSERTER

Sommereleksir.

Mousse, ganache, sommerbær, sirup og siffon hertil chokoldejord og vanilleis

Havtorn og hvid chokolade i det vildeste flow.

Brændt, creme, sirup, gele og sorbet samt lidt knas

Jordbær i overflod.

Mousse, marineret i peber, siffon, kys og kiks, hertil vanilleis

De bedste sensommerbær.

Brombær i den vildeste fortolkning med marie kiks og iscreme