

# *Winter 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

### Den lækreste laks.

Varmrøget, mousse og bagt med små salater, hertil hjemmerørt rygeostcreme

### Himmelhav-tallerken

med 3 slags lokale råvarer på bedste vis

- Skagen skinke, dampet fisk og røget fisk serveret med små salater

### Torskegodt

med crusté, hertil jordskokker på 3 måder – puré, bagte og chips – samt fiskeskum

### Havets blå guld.

Blåmuslinger gratineret med hvidløgssmør. Serveret med sprød toast



## HOVEDRETTER

### Den kåde kalv.

Filet, bryst og skank med variation over vintergulerødder serveret med kraftig kalveglace og kartofler

### Rooster Booster.

Bryst og terrine med et væld af jordskokker – puré, soufflé og syltede  
– serveret med hønsecreme og kartofler

### Den glade bondegårdsgris.

Skank, ryg og pølse, hertil vinterselleri på 3 måder samt Sauce Mystery og kartofler

### Det spæde lam i variation.

Ryg, pølse og skank serveret med ratatouille på vores måde,  
hertil cremet kål samt kraftig sky og kartofler



## DESSERTER

### Le Chef på æblerov

Kage, siffon, puré, gele og friske æbler serveret med vanilleis

### Et touch fra syden.

Variation over appelsiner – kage, salat, ganache, sirup og siffon serveret med sorbet

### Le Chef's chokoladedrøm.

Mazarin, 3 slags ganache og knas, hertil ananassorbet

### Efterårsbærets hyldest.

Sirup, syltede og kys med et skud kokos og sorbet