

COME RAIN OR COME SHINE

FREDAG den 1. & LØRDAG den 2. september 2017

Hvis vejret er godt, serverer vi aperitif'en i haven

- og er det utroligt godt, kan de tidlige gæster kl. 17:30 selv bestemme, om de spiser ude eller inde -

**Denne gang deler vi arbejdet lidt imellem os,
så man selv henter de fleste retter og drikkevarer fra en buffet i køkkenet.**

DER KAN RESERVERES TIL 2 TIMER eller EN HEL AFTEN TIL KL. 23

Det betyder, at man til seatning'en på 2 timer, kan reservere til ankomst kl. 17:30 eller kl. 20.
Ved en reservation hele aftenen kan man komme mellem kl. 18 og kl. 19, som det kan passes ind.

MENU & VINE

2 FORRETTER

STYRBÆKS Varmrøget Multe med KronDild, Kantareller, VagtelÆg og demidry, fynske KrydderTomater

Sprøde GlasKål-Tsukemono med VandMand, juicet PeberRod, Agurk og FjordRejer

Fra buffet i køkkenet - vi arbejder live

2 SLAGS STYRBÆKS-PASTA

Pasta a la Chitarra med tørret Bacon fra Rygeovnen,
cremet cremet HønseBouillon, sprøde Capers og Basilikum
&

Pasta Parpadelle vendt med Salvie og lufttørret Skinke,
SolTomat og Parmigiano-Reggiano

HOVEDRETTER

Krogmodnet Gris stegt i StenOvnen med Rosmarin, OlivenOlie og Oregano
&

Simre-slowcooked OkseEstoufade i Vin med RørHatte
&

Sprøde Flager af økologiske, fynske Kål og Salater
med CitronFløde, HybenHarissa, BrødCroutôns og tørret FåreOst
&

Jordkokke med BjergKikÆrter, Squash, knasende GuleRødder og BladSelleri
med SherryVinaigrette og en Overflod af HavePersille og Estargon

2 OSTE

Bagt GedeBrie fra Jylland og Havens SolBær med Rosmarin og ÆbleEddike
&

Fynbo Extra Gundestrup med Oliven og grillet PeberFruktBrød

DESSERTER

Vi bager Crêpes og serverer med ChokoladeCreme, BromBærSukker
og Sommerens bær syltet med FruktBrændeVin
&

Små, cremede Desserter med Citron, Bær, Fløde og Knas

Med forbehold for ændringer

VINBUFFET MED 2 HVIDE, 2 RØDE & 2 DESSERTVINE

2 TIMER til ARBEJDENDE BUFFET med 6 VINE

2 forretter og 2 slags pasta, 2 hovedretter med 2 grønne retter, 2 oste og 2 desserter
Vinbuffet med 2 hvidvine, 2 rødvine, 2 dessertvine samt øl, most og sodavand til menuen

2 TIMER / pris alt inkl. kr. 595

ALL-IN AFTEN til APPERTIF & APPETIZERE, ARBEJDENDE BUFFET med VINE, KAFFE & SØDT

Aperitif & appetizere, 2 forretter og 2 slags pasta, 2 hovedretter med 2 grønne retter, 2 oste og 2 desserter
Vinbuffet med 2 hvidvine, 2 rødvine, 2 dessertvine, samt øl, most og sodavand til menuen og kaffe eller te

ALL IN / pris alt inkl. kr. 895