

madsnedkeren

MENUKORT

Menuerne kan vælges i forbindelse med følgende koncepter

ROLLESPILLET STANDARD & DELUX PAKKE

-

TEAMBUILDING STANDARD & DELUX PAKKE



madsnedkeren

NOVEMBER + DECEMBER

Vores sæsonmenu byder på 12 forskellige retter som er baseret på sæsonens råvarer. Antallet af retter gør at der er lidt for enhver smag samt at personer med allergier eller andre behov stadig får rigeligt at spise. Retterne bliver serveret over tre omgange som forret, hovedret og dessert. Retterne anrettes på fad og i skåle som sættes på bordet så gæsterne selv kan tage hvad de vil have. Der serveres vine og øl der passer til menuen.

MENU

Forretter

Hvid fisk pocheret i hvedeøl

Porre og muslinger

Jordkok creme med ristede hasselnødder

Feldsalat med gedeost, blommer og valnødder

Hovedretter

Svinekæber braiseret i juleøl og laurbær

Andebryst med portvinssky og nelliker

Kogt rødbede glaseret i hønsebouillon

Rødkål stegt i andefedt og svesker

Desserter

Stilton med romgelé og karse

Mandarin fromage med mandarin sauce

Blodpølse med bagte æbler og honning

Marcipan kransekager med abrikoser

Antal deltagere:

Minimum 10 personer

God til:

Mindre grupper

Antal retter:

3

Tidspunkt:

Når det passer jer

Varighed:

5-6 timer

Ret henvendelse:

kontakt@madsnedkeren.dk

Ring på telefon:

30 13 33 12