



## RECEPTION 2020

### GRØNT

Små bagte kartofler med rygeost  
Edemamepaté med syltede bøgehatte  
Lune grøntsagstærter med syltede rodfrugter  
Røget auberginecreme på crouton  
Kold tomatsuppe med cremefraiche

### FISK

Let ristet tun, marineret og serveret med syltede rødæg  
Varmrøget laks rørt med urter lagt på crouton  
Røget hellefisk med æble/selleri salat  
lune fiskedeller stegt med røget laks og urter

### KØD

Hopballe mølle kyllingevinger med malt  
Skagen skinke rørt med hvidløgsmayo og urter lagt på rugbrød  
Bresaola med marinerede svampe  
Frikadeller med surt  
Lune lammefrikadeller stegt med tørret tomat og persille

### OST OG SØDT

Creme af blå ost på sprødt rugbrød  
Vesterhavsost  
Bær/frugttærter efter sæson  
Chokoladetrøfler med vaniljeskyr

**Vælg 5 retter 195,- pr. person**

Derefter 35,- pr. ret pr. person

Minimum 25 personer