



Restaurant Skovhus

6 timers Festarrangement - 3 retters menu.

- Husets apéritif
- 3 retters menu
- Hvidvin og rødvin ad libitum samt et glas dessertvin
- Øl og sodavand under middagen
- Kaffe eller Te

Pris pr. person kr. 598,-
Børn under 12 år halv pris

Til din menu vælger du....

- 1 Forret
- 1 Hovedret
- 1 Dessert

Forret

Lille anti pasti tallerken med 3 ting:

Okseinderlår med valnøddecreme samt vesterhavsost

*

Lakseschnitzel bagt med oliventapanade.

*

Bruchetta med peperonata og taleggio.

*

Rimmet helleflynder,
dryppet med olie af oliven, lime og ingefær.
Serveret på salat med fenikkel, æble og parmesanflager.

*

Ærtepurésuppe med champagneskum,
ristet kammusling samt dildolie.

*

Laksetatar, håndhakket og anrettet med safranmayonaise,
orangesyltede salatløg samt drys af maltjord.

*

Jomfruummerbisque toppet med cognacfløde,
Fyld af karryristede æbler, laks og spinat.

(+ kr. 25,-)

Hovedret

Moderniseret oksemørbrad Wellington
med parmaskinke, rørhatte og citron.
Bagt i butterdej og med sauce af cognac og sort peber.

(+65,-)

*

Helstegt kalvetyksteg med portvinsglace
samt smørstegt julesalat og æbler med et strejf af rålakrids.

*

Kalvefilét fra Grambogaard med hindbærvinaigreglace.
Hertil spinat-ricotta gnocchi samt gulerødder stegt med
røget flæsk, hvidvin og dild.

*

Helstegt dyrekølle med sauce af enebær og lime.
Anrettet på sauté af grønkål, æbler,
græskar samt råsyltede tyttebær.

*

Andebryst stegt med timian og honning.
Hertil smørsauteret majs, blommer,
valnødder og portvinssauce.

*

Dessert

Crème brulée med citronverbena og vanilje.
Hertil hjemmerørt hindbærsorbet.

*

Chokoladefondant, varm og flydende,
serveret med yougurtis tilsmagt med bacon og kanel.

*

Intens rødgrød med hyldeblomstganash,
anrettet i smukke glas
med ristet honningkagebrud.

*

Æblekage i nye klæder:
Blød mazarin bagt med æble,
hertil ribscurd og kardemommeflødeis.

*

Marcipanovertrukket valnøddeis
med portvinssauce samt (under udarbejdelse).

*

Stracciatellais med Stregalikør, Bailey's,
mørk chokolademousse samt hindbærcoulis.

Natmad

Lune ”grønne” tærter
med marineret grøntsagssalat.

Kr. 75,-

Croissanter
m/ skinkesalat & kyllingesalat.

Kr. 75,-

Frikadeller og lun leverpostej
med syltede rødbeder.

Kr. 75,-

Hjemmelavet kyllingesalat:
Sesam - ingefær - soya - karry
mangochutney - grovflûte.

Kr. 75,-

”Lav selv” hotdogs.

Kr. 75,-

Saltbuffèt:

Saltkød, leverpostej,
rullepølse, spegepølse og brie.

Kr. 98,-
