

Selskabskort min 20 couverter

Forretter

Cremet fiskesuppe med urter og frisk fisk	Kr. 79.-
Hummerbisque tilsmagt med hummerkød og cognac	Kr. 82.-
Svampesuppe med årstidens svampe og butterdejsslåg	Kr. 79.-
Hjemmelavet gravad laks med sennepsdressing og surbrød	Kr. 84.-
3 x laks lakseroulade, dampet laks og laksesouffle m/babysalat, dressing og flutes	Kr. 92.-
Dampet rødtungefilet med krebsehaler, hummerbisque og urter i julienne	Kr. 92.-
Torskeryg på stegte courgetter med bacon, rejer og krydderurte-dressing	Kr. 82.-
Røget dyrekølle med små salater, grillet artiskok, pesto samt revet parmesan	Kr. 82.-
Græsk "mezze" græske pølser, filotrekanter m/spinat, minitærte m/feta og oliven marinerede tigerrejer samt dip og brød	Kr. 79.-

Hovedretter

Svinekam "saltinboca" svøbt i westfalsk skinke serveres med ratatoui i filodej pom. Anna og sauce Robert	Kr. 158.-
Indbagt Svinemørbrad med souffléfars af kylling tilsmagt med abrikoser og soltørrede tomater serveres med smørdampet sukkerærter, løgtærte, små pestokartofler samt sauce Pikant	Kr. 165.-
Lammekølle med persille og hvidløg, græsk salat, haritcovert, græske kartofler taziki og lammesky	Kr. 165.-
Helstegt oksemørbrad a la Chef glaseret med foie gras serveres med ristede svampe, grillet aubergine, broccolitimbale, pom. Souffle og trøffelsky	Kr. 238.-
Helstegt oksefilet med krølfedt, farseret tomat, haricoverts i baconsvøb, perleløg, pom. rösti og sauce bearnaise	Kr. 225.-

Dansk kalvefilet med årstidens grønt, champignon a la creme tilsmagt med portvin serveres med pom. rissolé	Kr. 218.-
Sprængt rødvinsglaseret and med forårsløg, gulerodstimbale, persille kartofler samt rødvinssauce	Kr. 178.-
Helstegt rødvinsmarineret kron dyrfilet med flødebraiseret jordkokker, Honning-glaseret druer og nødder, ½ grillet pære, kartoffelkroetter samt vildtsauce	Kr. 199.-
Ovnbagt Laks med citron og krydderurter. Serveres med smørdampet spinat, indbagt blomkål, pillekartofler samt sauce hollandaise	Kr. 179.-
Rugmelstegt havkatfilet med tigerrejer på spyd, løg, champignon, ris pilaf Samt sauce cardinal	Kr. 188.-

Desserter

Kurv af karamel og hasselnødder med vanilleparfait og frisk frugt	Kr. 68.-
Creme bruleé med champagnepocheret jordbær og orange sorbet	Kr. 68.-
Lun pandekage fyldt med æbler og mandler samt hjemmelavet nougatparfait	Kr. 65.-
Strandingskroens desserttallerken med udvalg af 4 små søde sager	Kr. 78.-
Strandingskroens hjemmelavet islagkage med nøddebund og lun chokoladesauce	Kr. 65.-
Mandelrand med frisk frugt og rørt vanille is	Kr. 68.-
Ostetallerken med udvalg af danske og udenlandske oste. Serveres med syltede valnødder og kalamata oliven	Kr. 72.-

Natmad

Lune boller med pålæg (smør selv)	Kr. 60.-
Frisk smurte snitter pr. stk	Kr. 20.-
Pøsebord med 4 forskellige pølsespecialiteter og lun leverpostej	Kr. 78.-
Crossianter med 2 forskellige hjemmelavet salater	Kr. 60.-
Hot dogs med det hele (ad libitum)	Kr. 48.-
Mulligatawny-suppe med ris og kylling	Kr. 60.-
Aspargessuppe med kødboller	Kr. 60.-
Klar oksekødssuppe med boller og urter	Kr. 60.-

Kaffe og kage

Kaffe eller the pr. couvert	Kr. 23.-
Småkager pr. couvert	Kr. 10.-
Lagkage pr. stk	Kr. 25.-
Boller	½ Kr. 6.- 1/1 Kr. 12.-
Hjemmelavet kringle pr. stk	Kr. 15.-
Hjemmelavet kransekage pr. couvert	Kr. 24.-
Gammeldags æblekage pr. couvert	Kr. 25.-
Sveske eller jordbærtrifili pr. couvert	Kr. 25.-

Buffeter.

Vi kan altid sammensætte en buffet efter Deres eget valg. Der findes utallige variationer, og det er kun fantasien der sætter grænsen. Herunder er et par af vores forslag. Vi ser frem til en samtale med Dem.

Middelhavsbuffet

Cremet fiskesuppe m/hvid fisk, safran og urter.

Carpaccio af røget dyrekølle m/grillet artiskok og parmasan

Luftørret landskinke m/små salater og honningmelon

Helstegt Kalvefilet barderet m/frisk oregano og landskinke

Stegt lammekølle m/persille og hvidløg

Græske kartofler, grønne salater, pestosalat, oliven, tzatziki, humus, cous-cous og bulgur

Pasta penne carbonara og græske frikadeller

Tiramisu, hjemmelavet is samt frisk frugt m/græsk honning youghurt.

298.-

Jorden Rundt

Russiske blinis m/løgm, hakket rødløg og creme fraiche

Kold dampet norsk laks m/asparges, krebshealer og dressing

Cæsar salat m/brødcrouton

Broccolisalat m/bacon

Barbeque ben m/coleslaw

Spansk paella m/jomfruhummer og kylling

Spinattærte m/røget laks

Kylling i sur/sød sauce m/ris

Udvalg af europæiske oste m/syltede valnødder og oliven

Frugttærter m/creme fraiche

298.-

Vores specialitet

Helt i Fisk

Hummer bisque m/urter og jomfruhummer

Varm røget laks fra eget røgeri m/asparges og tzaziki

Ovnbagt torsk anrettet på stegte courgetter m/bacon

Indbagt hvid fisk i filodej m/spinat (varm)

Havkat bøffet m/blødeløg og champignon (varm)

Menuierstegte rødspættefileter m/artiskok og tomat

Skaldyrssalat m/store rejer

Grønne salater, dressinger og små pesto kartofler

Chokolademousse og hindbærmousse

305.-

Alle buffeter serveres med forskellige brødtyper og smør.

Minimum 20 couverter.