

Selskabsmenu Skipperhuset sæson 2019

365 KR.

Snacks:

Tilvalg til menu 40,- KR. pr. person

En lille appetitvækker som går godt i hånd med en velkomstdrink inden maden.

- Soya ristede mandler og friterede båndspaghetti

Forretter:

- Rørt oksetatar med sennep, kapers olie, estragon mayo og peberrods emulsion – Fennikel/radisse crudite og rugbrøds chips
- Rimmet laks med ærtepure, bacon, kål og sprøde boghveder

Hovedretter:

- Hvid fisk bagt med urter, nye danske kartofler, pure af karamelliseret blomkål og brunet smør.
- Oksemørbrad med pommes Anna, timianglace, gulerod og bær (+ 30 kr. pr. person)
- Majskylling stegt på skroget med bagte rodfrugter og cremet korn eller nye kartofler

Desserter:

- Gateau Marcel med is og knas (karamel/nøddekrokant og hjemmelavet marengs)
- Rødgrød med flødeis og salt caramel

Oste: (Tilvalg til menuen - 75,- eller 95 KR.)

- Henholdsvis en eller to slags danske økologiske oste m/ pære og hjemmelavet knækbrød

Natmad: (Tilvalg til menuen - 75,- eller 95 KR.)

- Pølse og oste bord med syltede danske tomater og hjemmebagt brød 95,-
- Rødbedesuppe med gedeost og sprød crouton 75,-

Vine:

Bobler fra Italien

Fascino, Prosecco DOC - Glera 300 KR.

Spanien

Cava Dominio, Pago de Tharsys 350 KR.

Hvidvin fra Australien

Barramundi, Chardonnay & Viognier 2016 250 KR.

Frankrig

Les Berchets - Viognier 2015,
Vin de Pays d` 300 KR.

Louis Jadot - Macon Villages, Grange Magnien, Chardonnay 2014
Bourgogne 400 KR

Rødvin fra Australien

Baramundi, Shiraz 2017 250 KR.

Frankrig

Domaine des Féés - Grenache, Syrah, Shiraz - Côtes du Rhône 2014 350 KR.

USA

Noble Vines - 667 Pinot Noir, 2013, Monterey 450 KR

Øl & Vand:

Postevand i kander. Pr. person 20 KR.

Kildevand i plast flaske 20 KR.

Tuborg flaskeøl -	30 KR.
Jacobsen flaskeøl -	40 KR.
Jacobsen Fadøl på fustage -	3000 KR.

Kaffe:

Kaffe pr. kop	30 KR.
Kaffe pr. person ad libitum	35 KR.

Drinks:

Velkomstdrink - Prosecco med rabarber	45 KR.
Velkomstcocktail - Æble Martini eller Lillet Elite	65KR.

Alm. Hvid Spiritus - Vodka, Gin, Rom inc. 10 fl. Sodavand 750 KR.

Snaps pr. Flaske 650 KR.

Bar:

Speciel drink og cocktailbar kan tilkøbes efter aftale.

Bartilbuds beskrivelse

- Alm. bar med øl, vand, vin og drinks op til 40 personer koster – to mand 300 pr time samt 65 kr. pr. time pr. person.
- Alm. drinks er Gin /Tonic - Rom/Cola - Vodka/Juice
- Bar med øl, vand, vin, drinks og tre cocktails Mellem 30-60 personer er To mand (30-40 pers) a 300 i timen, derover 3 mand a 300 pr time 40-60 personer samt 80 kr. pr. time pr. Person.
- Cocktails er - Dark´n Stormy - Aperol Spritz - Mojito eller lignende efter aftale

Vi kan desuden lave et kort med shakede og mixede cocktails

Såfremt der er andre ønsker er vi lydhøre for forslag.

Venlige hilsner

Simon og Thomas