

# Sommermenu

Juni, juli og august



## *Menu 1*

*Dagsfest 409 kr. - Aftenfest 529 kr.*

**Forret:** Kold agurkesuppe tilsmagt mynte og dild. Tern af røget laks. Toppet med radise crudite, agurk, pyntes med friske stikkelsbær og brøndkarse. Serveres med surdejsbrød og citronsmør

**Hovedret:** Confiteret svinebryst med gulerodspure, spæde sommergulerødder. Ærter francaise som består af hjertesalat, ærter, perleløg og bacon. Toppet med ærteskud, kørvel og morgenfruer. Serveres med sprød polenta og tomatiseret sauce

**Dessert:** Sommertrifli, bærkompot af sommerens bær med hvid chokolademousse, crunch og brændt marengs

## *Menu 2*

*Dagsfest 445 kr. - Aftenfest 565 kr.*

**Forret:** "Rejecocktail" tallerken anrettet. Krølsalat, rejer, ramsløgsmayo, citron, agurk, aspargescrudite, agurkeskral, karse og spiselige blomster. Serveres med surdejsbrød og citronsmør

**Hovedret:** Helstegt kalv med ærtepure, syltede små røde løg, spæde gulerødder med top, stykke af majscolbe, minimajs og blancheret forårsløg. Toppet med ærteskud og friske morgenfruer. Serveres med ristede små kartofler med persille og madagaskarpebersauce

**Dessert:** "Jordbærkage" Jordbærsorbet på krystalliseret hvid chokolade, mazarinkage med hvid chokolademousse, friske jordbær og marengsflager

## *Menu 3*

*Dagsfest 515 kr. - Aftenfest 635 kr.*

**Forret:** Friske fjordrejer, nye kartofler, hvide blancheret asparges, citron broken gel, radise crudite, ramsløgsmayo, dild, brøndkarse, frisesalat og hornviolier. Serveres med surdejsbrød & pisket citronsmør

**Hovedret:** Dansk oksemørbrad med gulerodspure, små gulerødder med top, aspargesbroccoli, forårsløg, grønne asparges og kartoffelchips. Toppet med ærteskud, kørvel og morgenfruer. Serveres med pomes rösti og sauce bordelaise

**Dessert:** Tæt chokoladecake med ganash, og friske bær - jordbær, hindbær, blåbær, sprød karamelkiks. Jordbærsorbet på krystalliseret mørk chokolade. Pyntes med skovsyre og citronmelisse



### Prisen indeholder

- 3-retters menu
- Kaffe/the til desserten
- Leje af café med personale
- Leje af hvide stofduge
- Vagt i recept. efter kl. 16.00

### Tilkøb stk./pr. person

- |                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| • Mousserende vin (velkomst)..... | 45 kr.  |
| • Sodavand.....                   | 25 kr.  |
| • Øl.....                         | 30 kr.  |
| • Drinks.....                     | 45 kr.  |
| • Husets hvidvin.....             | 195 kr. |
| • Husets rødvin.....              | 195 kr. |
| • Natmadspris starter ved .....   | 60 kr.  |
| • Stofservietter .....            | 7 kr.   |

Prisen er ved 40 personer i tidsrummet om dagen kl. 12.00 – 18.00 og aftenen kl. 17.00 – 01.00.  
Ved ekstra timer er der et tillæg.

Der tages forbehold for menuændring og prisstigninger.

Bordene er dækket med duge og service. I sørger selv for at pynte med blomster m.m.

Entrébillet til vores kunststillinger i forbindelse med jeres arrangement fås med en god rabat.

Annulering af booking senest 3 uger før afholdelse af arrangementet uden beregning, efterfølgende opkræves 75% af den aftalte pris. Endelig deltagerantal oplyses 8 dage før arrangementet.

Kontaktperson: Britta Sandager - T: 96 28 17 03 - E: [bs@heartmus.dk](mailto:bs@heartmus.dk)  
(træffes mandag til torsdag kl. 9.00 - 16.00)