

Alle menuer bliver tilpasset det specifikke arrangement. Råvarer, antal retter m.m. kan ændres og dermed kan prisen varieres.

Eksempel på en bryllupsmenu:

Saltet kulmule fra Fiskerikajen

Crudit  af glask l, grillet agurk, emulsion, ristet boghvede og strandurter

Surdejsbrød og pisket k rnem lks-sm r

-

Braiserede porrer fra Brinkholm

Stracciatella, syltede citroner, spirer, porreaske, urte-olie og malt

Grønne asparges fra Birkemosegaard

Gremolata, spæde skud, malt og urte

-

Rosastegt okse fra Steensgaard

Sauce, spæde sommergr ntsager og peberrod

Glaserede nye gulerødder fra Brinkholm

Lavendel, valle, stikkelsbær og vilde urter

Nye kartofler fra Birkemosegaard

Brunet smør, tørret  ggeblomme, Vesterhavssost og grønt

-

Pocherede rabarber fra Birkemosegaard

Masser af sommerbær, luftig mousse, krokant og spansk kørvel

450,- pr. kuvert

Kok til afvikling: 1800,-

(Arrangementet og antallet af gæster afgør om der skal flere til at klare opgaven)

Tilkøb af snacks til en start: 50,- pr. kuvert

Tjenere til afvikling: 235,- i timen pr. tjener

Vinmenu: fra 225,- pr. kuvert

Bobler til en start: 60,- pr. kuvert

Leje af service: Efter aftale

Transport: fra 500,-