

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

*Eksempel på en forårsmenu:*

Ceviche af kulmule fra Fiskerikajen

Glaskål, spinat, vinaigrette og sprødt

Grillet forårsgrønt fra Brinkholm

Stracciatella-friskost, urteolie, ramsløg og boghvede

-

Porchetta af gris fra Hvidkildegaard

Sauce, kålskud og radiser

Asperges fra Birkemosegaard

Svampe, brunet smør, gremolata og bitre blade

Glaserede beder fra Brinkholm

Ricotta, estragon og fermenterede solbær

-

Citrontærte, marengs, kompot og skovsyre

425,- 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,-