

FESTARRANGEMENT

VELKOMSTRINK

MENU

4-retters festmenu

VINE AD LIBITUM

Husets vine ad libitum under middagen

KAFFE

Kaffe/te med 1 cognac eller likør

FRI BAR

Fri bar med vin, øl og vand i 2 timer

NATMAD

BLOMSTER

Standard blomsterdekorationer til bordene

Kr. 850,- pr. person

NB! Fri bar og natmad serveres senest kl. 01.30

ØVRIGE PRISER

Alle priser er pr. person

Ovenstående arrangement inkl. overnatning i dobbeltværelse og stor morgenbuffet	kr. 1.295,-
Ovenstående arrangement inkl. overnatning i enkeltværelse og stor morgenbuffet	kr. 1.545,-
Rabat pr. person ved afholdelse fredag (ex helligdage)	kr. 100,-



MENUFORSLAG

FORRETTER – Vælg mellem:

Sprødstegt rødfisk serveret med fennikelsalat og pimentcreme

Jordskokkesuppe med ciffonade af salat, røget kammusling og lakserogn

Carpacio af letstegt kalvefilet med sprød salat, semi-dried tomater, oliven, og parmesantwill

Terrin af foie gras serveret med syltet græskar og sprød filo

MELLEMRITTER – Vælg mellem:

Lun gedeost serveret på et leje af urtesalat

Kold citrussuppe tilsmagt med champagne

Andelevermousse med balsamicosirup

Seranoskinke med anissyltede rødbeder

Taleggio med tranebærkompot og sprød toast

HOVEDRETTER – Vælg mellem:

Dyrefilet med enebærsaube, pommes fondant og buttersquashpure

Oksemørbrad med glacerede persillerødder, rosinpebersauce og kartoffelgratin

Dansk kalvetyksteg med svampecreme og pommes anna



DESSERTER – Vælg mellem:

Æbletærte med kanelis

Comwell Roskildes hjemmebagte chokoladecake med årstidens frugt og sorbet efter sæson

Blomme creme brulé med mazarinkage og vanilleparfait

NATMAD – Vælg mellem:

Oste- og pølsebord: 3 slags oste og 4 slags pølser med oliven og soltørrede tomater. Hertil nybagt brød

Røget landskinke med stuvet spinat. Hertil nybagt brød

Krydderfrikadeller med marinerede kartofler og salat

Fransk løgsuppe med ostebrød

VELKOMSTDRINKS – Vælg mellem:

Kir

Crème de cassis og hvidvin

Kir Royal

Crème de cassis og mousserende vin

Asti douce

Sød italiensk, mousserende vin

Comwell cocktail

Appelsinjuice og mousserende vin



VINMENUER

HUSETS VINPAKKE

Candela Chardonnay, Argentina

Candela Mendoza Malbec, Argentina

Moscato d'Asti. Ca' del Baio, Piemonte, Italien

VINPAKKE 1 med tillægspris

Chenin Blanc, Simonsig Estate, Stellenbosch, Sydafrika

Zinfandel, Cline Vineyards, Californien

Late Harvested Muscat, Brown Brothers, Australien

Tillæg pr. couvert kr. 50,-

VINPAKKE 2 med tillægspris

Riesling, Tradition, Kuentz-Bas, Alsace, Frankrig

Château Saint-Ahorn, Haut-Médoc, Cru Bourgeois, Frankrig

Moscato d'Asti. Ca' del Baio, Piemonte, Italien
eller

Late Harvested Muscat, Brown Brothers, Australien

Tillæg pr. couvert kr. 80,-

