



Menu

Velkomst drink

OCC Special.....	45,-
Mousserende vin glas.....	45,-
Smirnoff Ice.....	45,-

Vin ad libitum	208,-
----------------------	-------

Fri bar

i 3 timer med øl, vand og husets vin	188,-
Derefter pr. time (antal gæster fra start)	98,-

Fri spiritus

i 3 timer med whisky, vodka, gin og rom	245,-
Derefter pr. time pr. gæst (antal gæster fra start).....	130,-

Blomsterdekorationer fra.....	250,-
-------------------------------	-------

3 stk. småkager	20,-
Kransekage.....	22,-
Petit Four 2 stk.....	20,-
3 fyldte chokolader.....	15,-
Snacks til drinks	15,-

Supper

Wildtsuppe med ristede hasselnødderflager tilsmagt med fløde og timian	53,-
--	------

Flødelegeret svampesuppe med grønne asparges og hønsekød	51,-
--	------

Hønseconsumme med spinatpasta og fintskåret urter	51,-
---	------

Forretter

Cannelloni af røget skinke med fyld af let røget laks og krabbe serveret med urte skum og langtidsbagte blomme tomater i balsamico glace	72,-
--	------

Rødspættefilet rullet med røget laks og lakse mousse serveret med kålblade i citron og persille, krebs haler og krydderurte dressing.....	69,-
---	------

Helleflynder

bagt med corissos på urte ragout og en ring af safran sauce	72,-
---	------

Kæmpe rejer

i hvidløg og basilikum pestos serveret på tomat ratatui pyntet med squash og kål bånd.	75,-
---	------

Pighvar filet

med creme di pomodori på æble chutney og ring af karry og persille sauce.	88,-
--	------

Lakse skiver

bagt med oliven tapanade serveret med forårsløg og krydderurter i balsamico, pyntet med krydder bagte nødder.	61,-
--	------

Ovnbagt unghane bryst

marineret i akacie og citrus frugter serveret med rodfrugter i karry.....	62,-
---	------

Alle forretter serveres med groft brød eller flutes

Varme stegeretter

Kalve culotter stukket med hvidløg og lauerbær på bagte tomater i balsamico honningstegte rødæg, friske grøntsager ovnbagte kartofler og sauce Provinciale	198,-
--	-------

Helstegt Højrebsfilet med krøfted med svampe og balsamicostegte salatæg, broccoli, stegte kartofler med paprika og persille og sauce Bordelaise.....	205,-
--	-------

Svinemørbradrouladefyldt med soltørrede tomat og ost med bagte peberfrugter, friske grøntsager, råstegte kartofler kraftig skysauce tilsat hakket tomat	175,-
---	-------

Helstegt oksemørbrad vendt i basilikum med sauterede rodfrugter årstidens grøntsager, halve bagte kartofler med pesto og timiansauce.....	225,-
---	-------

Ovnbagt laks rullet med seranoskinke

med kartoffelbåde, groftskårne urter, ristede svampe og cherrytomater samt limesauce.....	188,-
---	-------

Dansk kalvefilet

med grillede og marinerede auberginer årstidens spæde grøntsager, små ovnbagte kartofler og sauce Robért.....	225,-
---	-------

Helstegt kronhjortefilet med dansk bacon

spinatmousser, ristede skovsvampe, kartoffelkroetter, ingefær bagte rabarber og morkelsauce	298,-
---	-------

Desserter

Nougatmazarin

med hindbærfroge og hindbærgele, på bund af skovbær serveret med chokoladegitter med mandler og rørt is	68,-
---	------

Rådhus pandekager rullet med abrikoscreme anrettet på hindbærsauce og pyntet med mandelflager	55,-
---	------

Mandelkage på blåbær coulis serveret med marineret salat af jordbær, ananas og kiwi samt pistacieis.....	66,-
--	------

Frugt- & dessertallerken á la maison En sammensætning af kager is sorbet og frisk frugt anrettet på frugtcoulis	88,-
---	------

Fransk Chokoladetærte med abrikos stykker anrettet på hvid chokoladesauce og pistaciekerner	66,-
---	------

Solbærbavois på mazarinbund og nougattrøffel anrettet med frisk frugt.....	66,-
--	------

Vanilleisrand med solbærcoulis, frugtsalat og syltede figner med chokolade	58,-
--	------



Buffeter

Buffetforslag 1

Forret

Ravioli med spinat og feta
i citron og sennepssky

Let røget laks

m/basilikumpesto og tomat cremefraiche

Sandart

bagt med persilleolie

Friske grønne asparges

bagt med parmaskinke

Peberfrugter med krydret fyld

med salat variation med soltørrede
tomater og grana.

Kronhjortefilet

med ristede skov svampe solbærsauce og
sukkerærter

Unghanebryst

med grilleret gedeost og langtidsbagte
blommetomater

Culottesteg

med ratatouille og kartofler i hvidløg og fløde

Grøntsagegratiner

Forskelligt brød

Fragilitebund

med nougatcreme og passionsfrugt sauce

Appesinkage

med råsyltede bær og vaniljecreme

Udvalg af franske og italienske oste

Pris pr. kuvert275,-

Buffetforslag 2

Italiensk inspireret

Forret

Anrettet på tallerken

Seranoskinke

på plukket salat med balsamico

På buffet

Blåmuslinger

i tomat, hvidløg og timian

Varmrøget laks

med spinat a la creme

Hanebryst

med ovnbagte hvidløg, majroer
og gulerødder

Svinemørbrad i svampesky

Kalvemørbrad

stegt med hvidløg og laurbær

Pom Anna.

Fint snittede kartofler bagt i smør
og hvidløg

Langtidsbagte sherry tomater

i salat pyntet med grana

Små ovnbagte kartofler

vendt i smør og persille

Salatvariation

med asparges, lime og små bacon tern

Dessert bord

Chokolademousse på brownisbund
med hvid chokolade

Solbærbavoise

på nøddemazarin og blød nougat

Ingefær marinerede skovbær

Hvid kornblomst

med råsyltede blommer

Til buffeten serveres brød, smør, kiks m.m.

Pris pr. kuvert268,-



Vegetarretter Natmad

FORRETTER

Urtesuppe
legeret med fløde 56,-

Ærtesuppe
med friskbagt flutes 49,-

Stegeretter

Grøntsagspaella
serveret med pasta og sur-sød sauce 115,-

Grøntsagssauté
med ris, indbagt i buttermdej
med urtesauce 110,-

Desserter

Stegte marinerede bananer
vendt i kokos, anrettet på lun
solbærsauce 58,-

Champagnesorbet
med hindbærpuré 42,-

Letrøget skinke
med mixed salat og kartoffelsalat 66,-

Pitabrød
med salat samt okse- og svinekød 70,-

Kyllingelår barbecue
med salat og groft brød 65,-

Grøntsagstærter med diverse grøntsagsfyld
hertil pastasalat med røget skinke,
mixed salat og groft brød 85,-

Fyldte pandekager
hertil pastasalat med fetaost 62,-

Flødelegeret aspargessuppe
serveret med boller, asparges og brød 52,-

Landgangsbrød på Baguettes 66,-

Drikkevarer

Vin arrangementer

Husets hvid- og rødvin
ad libitum 205,-

Bar i forbindelse med selskabsarrangementer

Fri bar
med fadøl, vand og husets vin ad libitum
i 3 timer 195,-

Efterfølgende timer pr. person
(antal gæster fra start) 95,-

Diverse drikkevarer

Fadøl 0,4 l 40,-
Vand 25 cl 25,-
Kildevand 0,5 l 25,-
Spiritus (standard mærker) 3 cl 45,-
Spiritus (standard mærker) 1/1 fl. 850,-
Cognac og likør (VS kvalitet) 3 cl. 55,-
Cognac og likør (VS kvalitet) 1/1 flaske 1.050,-
Snaps 2 cl 25,-
Snaps 1/1 flaske 750,-
Bitter 2 cl 25,-
Bitter 1/1 flaske 750,-

Proppenge

Vin pr. 1/1 flaske 175,-
Spiritus pr. 1/1 flaske 450,-
Øl pr. 33 cl flaske 23,-
Vand pr. 25 cl. flaske 20,-