

# *Aldershvile Slotspavillon*

## **Selskabsmenuer**

### **Forretter**

*Laksemousse svøbt i Filet af hvid Fisk anrettet på bund af Safrancreme.  
Pyntet med Salater & Lakserogn*

*Parmaskinke & Melon serveret på Salater*

*Stegte Kammuslinger med Salater og grillet Asparges. Pyntet med Pesto*

### **Hovedretter**

*Ovnstegt Unghanebryst  
Estragonsauce*

*Helstegt Kalvesteg  
Rødvinsauce*

*Svinemørbrad stegt i Krydderurtemarinade  
Rosmarinsauce*

*Vores hovedretter serveres med små ovnstegte Kartoffler samt årstidens Grøntsager.  
Hovedretter tallerkenser serveres én gang. Dog fyldes der op med Kartoffler og Sauce.  
Ønsker De hovedretten serveret 2. gang lægges der kr. 100,- oveni kuvertprisen.*

## ***Sorbet***

*Champagne Sorbet med Citronmelisse*

**50,-**

## ***Mellemretter***

*Syltet Pære med Gorgonzola og ristede Pinjekerner*

*Triologi af Oste serveret med Vindruer og Kiks*

## ***Desserter***

*Valnød og Daddelkage med Vanilieis  
Serveret på bund af kold Karamelsauce*

*Gateau Marcel : Chokoladecake med Chokolademousse serveret med  
råmarinerede Bær samt Crème Chantilly. Pyntet med Chokoladegitter*

*Hasselnød Panna Cotta med Bærcoulis. Pyntet med friske Bær*

## ***Natmad***

*Natmadsbuffet med 3 slags Charcutteri.  
Paté med Cornichons, Brie med skiver af Peberfrugt.  
Franskbrød, Rugbrød samt Smør.*

**100,-**

*Medbring egen natmad?  
Læs mere på vores diversekort.*

***3 retters menu kr. 500,-***

***4 retters menu kr. 600,-***

*Børn under 12 år som sidder til bords pris = minus 30%*