



Festarrangement 3

Velkomstdrink

Cremant d`Alsace, Cave Vinicole Hunawihr

3 retter

Sæsonens friske fisk bagt i cocotte med hvidvinsauce
Helstegt kalvetyksteg med årstidens grønt
Chokolade / mandelkage med sorbet af sommerens bær eller

Frederiksdalsbuffet

Saltet laks på salat med let røget creme (Serveres på bordet)
Skagenskinke med marinerede grøntsager
Stegte rejer med chili, hvidløg og grove urter
Sprængt andebryst med stjerneanis og appelsinsalat
Rosastegt kalvetyksteg med svampe i æbleeddike
Dansk lammekølle med hvidløgskartofler
Grillede grøntsager i olivenolie & tomatsalat med mozzarella
Diverse salater, udvalg af oste og hjemmebagte landbrød

Vine

Baron Charcot

Roche Mazet, Cabernet Sauvignon

Brachetto d`Acqui

Kaffe / te
med sødt

Borddækning med blomster

Pr. person kr. 695,-

v/ minimum 24 couverter

Kontakt restaurantchefen for yderligere oplysninger.



**Hotel
Frederiksdal**
OPHOLD MED MERE END UDSIGT