



Sæsonmenu oktober - december

Forretter

Hvid fisk i cocotte med spinat og hvidvinssauce

Hjemmerøget laksesnitte med marinerede bønner og creme på rygeost

Kartoffel / porresuppe med sprød skagenskinke

Hovedretter

Fasanbryst med stegte vinterrodfrugter

Kronhjort med sellerimousse og sauce på solbær og hvidvin

Peberstegt andebryst med lun æblesalat og sauce med calvados

Desserter

Hyldebærpocheret pære med rørt vanilleis

Vanilleparfait med abrikoser syltet i vanille

Brændt karamelrand med glaserede blommer

3 retter kr. 455,- ved minimum 20 personer

Alle hovedretter serveres med årstidens friske grøntsager, tilberedt efter køkkenets kreativitet og opfindsomhed.

Alle desserter tilberedes af økologiske mejerivarer fra de bedste danske mejerier



**Hotel
Frederiksdal**
OPHOLD MED MERE END UDSIGT