

Langbordsmiddag

Hos Chefs Cottage and Garden Cafe serveret i pejsestuen.

Efter utallige opfordringer forsøg vi nu med langbordsmiddag.

Det vil være torsdag og fredag aften fra klokken 18 til 21 Der er plads til 12 personer og vi gennemfører ved minimum 8 personer.

Bordbestilling senest tirsdag kl. 12:00

Hvor menuen vil være følgende.

Forret: Fiskesuppe med safran og urter hertil koldhævet brød

Hovedret: Kylling Danosi (gammeldags grydestegt kylling med kartofler, agurkesalat, rabarberkompot, skysauce salat og mormor dressing.

Dessert: Gammeldags æblekage med flødeskum og ribsgele

Pris for alle 3 retter 385 kr. Per person.

Hvor menuen vil være følgende.

Forret: kyllingepate på smørristet brød med salat til.

Hovedret: Benløsefugle (oksekød i skiver rullede om gulerod og baseret) serveret i skysauce. med kartoffelmos og syltede rødbeder.

Dessert: Blommetrifli.

Pris for alle 3 retter 385 kr. per person.

Uge 41, torsdag den 10 og fredag den 11. oktober.

Hvor menuen vil være følgende.

Forret: kartoffel-porresuppe med koldhævet brød.

Hovedret: Indbagt svinemørbrad med kartofler, svampesauce, sæson grøntsager.

Dessert: Pocherede pærer med vaniljeis og chokoladesauce.

Pris for alle 3 retter 385 kr. per person.

Naturligvis har vi diverse drikkevarer der kan købes til.