



# Menuforslag til fester & konfirmationer



## **Forretter:**

- Tunmousse anrettet på sprød salat, limedressing og flutes.
- 2 tarteletter m/høns i asparges.
- Rejemousse i røget laksesvøb, krydderurtdressing og flutes.
- Spinatpandekage rullet sammen med skinke og cremefraichedressing med friske krydderurter og flutes.

## **Hovedretter:**

- Fylldt kalkunbryst m/dampede grøntsager, kartofler og sauce bearnaise.
- Kogt hamburgerryg m/dampede grøntsager, kartofler og hvid sauce.
- Oksefilet m/whiskysauce ell. bearnaise sauce, bagt kartoffel, kryddersmør, bønnesalat samt blandet salat. (+ 10,-)

## **Desserter:**

- Hjertepandekager m/hjemmelavet vaniljeis og frugt.
- Daim is m/frisk frugt og appelsinsauce.
- Chokoladecake m/hjemmelavet is og frugt.
- Nøddekurv m/2 slags is og frisk frugt. (+ 10,-)
- Bærconsommé med hyldeblomstsorbet.

**Pris for 3 retter inkl. service, opdækning og lokale: kr. 265,00,- pr. couvert.**

*Ønskes yderligere information, så kontakt:*

*Klaus Mikael Jakobsen på tlf. 2713 0037 ell. mail: [kmj@musikteatret.dk](mailto:kmj@musikteatret.dk)*