



# MAD UD AF HUSET

## FORRETTER:

1. Rødbedegravad og lavtilberedt laks på fad, anrettet med ærtcreme og sprøde salater. Brød og smør .....kr. **73,-**
2. Tapasfad med 3-4 forskellige ting. Pesto, brød og smør .....kr. **68,-**
3. Krondyrwraps, anrettet på sprøde salater. Hertil hjemmelavet urtecreme .....kr. **59,-**
4. Grøn rejesalat med krebsehaler, asparges og hjemmerørt dressing. Brød og smør .....kr. **65,-**
5. Tonnato Vitello. Kold, rosastegt kalvecuvette, anrettet med tunsauce, sprøde salater. Brød og smør .....kr. **59,-**

## HOVEDRETTER:

1. Tangsøbøffer. Oksebøffer i fad med ristede champignons, løg og flødesauce. Hertil ristede kartofler samt spændende salat efter sæson .....kr. **173,-**
2. Krydderstegt svinekam, rustikke rodfrugter, bagekartoffel med urtesmør samt skysauce .....kr. **162,-**
3. Braiseret kalvesteg med dampet grønt, skysauce og ristede kartofler. Surt og sødt .....kr. **168,-**
4. Buffet: 2 slags kød, 2 slags kartofler, 2 slags grønt, sauce samt brød og smør .....kr. **179,-**

## DESSERTER:

1. Sæsonens frugttærte med creme fraiche .....kr. **52,-**
2. Luksus chokolademousse med appelsin, cognac og valnødder .....kr. **65,-**
3. Tangsø pandekager. Pandekager med fyld af creme, abrikos puré .....kr. **62,-**

## JUL UD AF HUSET

### DEN UTRADITIONELLE

Fra 1. nov. til 21. dec. samt den 26. og 27. dec.

- Lavtilberedt laks med edamamehummus og salturt
- Fiske cheesecake m/crunchy rugbrød og urtegele
- Anderillette m/capers og syltede rødløg
- Chili/vanilje marineret skinke m/rødbede råkost m/søde druer og valnødder
- Chokoladekage med et twist af oliven, appelsincurd, rosmarin og pinjekerner
- Dertil 2 slags hjemmebagt specialbrød og smør

Pris ved bestilling før 1. dec.

kr. **295,-** pr. kuvert derefter

kr. **345,-** pr. kuvert v/min 10 kuverter

### DEN TRADITIONELLE

Kontakt køkkenchefen for at sammensætte menu  
Fra 1. nov. til 21. dec.

**5-retters traditionel**  
Fra kr. **199,-**

**TANGS**  **CENTRET**

Solvangen 15, Bækmarksbro · Tlf. 97 88 12 99  
mail@tangsoecentret.dk · www.tangsoecentret.dk

Kontakt Ida Petersen  
2622 1658  
kokken@tangsoecentret.dk



Følg os på  
facebook