

*Efterårsmenuer
i og ud af huset fra
Hotel Smedegaarden og
Restaurant René Michel*

Pris pr. pers.

2 retters menu kr. 199,-

3 retters menu kr. 249,-

Hvis De ønsker at
afholde Deres arrangement
hos os, er priserne inklusive
lokaleleje, servering, lys, duge, servietter og blomster.

Overstående priser er også gældende ud af huset.

Vi leverer gerne ud af huset.

Leveringsgebyr over 10 km kr. 125,-. Herefter kr. 3,- pr. yderligere
km. Ved større selskaber (min. 50 kuverter) leverer vi uden
beregning. Al service bedes afleveret rengjort senest 5 dage efter brug.

Forretter

Timbale af røget laks med fyld af rejemousse
anrettet på salater med krebs, creme verte, brød og smør.

Hønsesalat med ananas
serveret på salater med bacon,
krydderurtetopping, brød og smør.

Tapastallerken
Tigerreje i sur/sødsauce, persilletoast med tunmousse,
bruchetta med varmrøget laks, kyllingeterrine med tzatziki,
oliven, artiskokker samt soltørrede tomater.

Rejecocktail
Salat, rejer, asparges med dressing, brød og smør.

Tunmousse
Anrettet på salater med creme verte,
krydderurtetopping, brød og smør.

Hovedretter

Oksetyndstegsfilet

Med broccolisalat, fyldt tomat, bønner svøbt i bacon, pommes rösti, persillekartofler og whisky sauce

Toscanastegt svinefilet

Med tomatsalat, sukkerærter, grøntsagstimbale, kartoffeltærte og rødvinssauce.

Fyldt kalkunbryst

Med porrer, mozzarella, peberfrugt og capers.
Hertil stegte majscolber, broccoli, flødekartofler med porrer samt pastasalat og dressing,

Buffet 1

Toscanastegt svinefilet
Fyldt kalkunbryst
Kartoffeltærte
Flødekartofler med porrer
Whiskeysauce
Pasta- og tomatsalat
Salat tilbehør i skåle med
bl.a. oliven, feta, tortillachips

Buffet 2

Oksetyndstegsfilet
Kyllingebryst fyldt med
gorgonzola og soltørrede tomater
Kartoffelbåde
Persillekartofler
Bearnaise- og whiskeysauce
Blandet salat
Gratinerede fyldte tomater
Bacon porrer

Dessertes

Vaniljeis

med syltede hyben og hybensirup.

Pandekager

Med jordbærparfait, skovbær coulis og frugt.

Daim islagkage

Pyntet med flødeskum og frugt.

Nøddekurv

Serveres med jordbær-, vanilje-, chokolade- og appelsinis.

Chokoladekage

Serveres med bæris, frisk frugt og bærcoulis.