

MEETING MORGENMAD

Godmorgen

89,-

Skinke med tomat & agurk
Ost med rød peber & vindruer
Marmelade
Rundstykke med smør
Groft kernerugbrød

Brunch

149,-

Rullepølse med sky & rødløg
Skinke med tomat & agurk
Ost med krydret chutney
Omelet med skinke og purløg
Skyr med frisk frugt, sirup & knas
Groft kernerugbrød
Rundstykke med smør
Friskpresset juice

MEETING FROKOST

Sandwich af groft kernerugbrød – frit valg **84,-**
Kyllingebryst m. hytteost, avokado, agurk & mild tomat-chilidip

Lufttørretskinke & mozzarella m. semitørrede tomater
& basilikummayo

Klassisk tunsalat m. æg, radisser, rødløg & frisk dild

Sandwich af hvedebrød – frit valg **79,-**
Lufttørret skinke m. mozzarella, fennikelsalat, chutney af grillet
rød peber & basilikummayo

Skiver af langtidsstegt oksecuvette m. ovnbagte rodfrugter,
cornichoner & estragonmarinade

Vegetar sandwich med grøntsagsbøf, ratatouille og spinat

Salater – frit valg **79,-**
Salat med tagliatelle, kylling, grillet peberfrugt og tomatchutney

Cous cous salat med spæde grøntsager, kikærtepuré og ristede
mandler

Smørrebrød, 2 stk. pr. person **105,-**

MEETING FROKOST

Ugens frokostplatte

Variation af små retter med tilbehør

169,-

Juleplatte

Smushi m. sild, karrysalat og æble

Rejesalat m. agurk og dild

Confit af andelår m. syltede svampe og estragon mayonnaise

Medaljon af svinefilet m. kraftig sauce og selleri

Fransk citrontærte m. italiensk marengs

Serveres med groft franskbrød, rugbrød og smør

189,-

Tapas-udvalg

3 slags charcuteri, 3 slags oste, tilbehør, brød, hummus og smør

125,-

Husmandskost – frit valg

Stjernesked m. stegt rødspættefilet, rejer, asparges, citron & tomatmayo

Pariserbøf på ristet brød m. æggeblomme, rødbeder, pickles, peberrod & kapers

Kylling med rød karry, grøntsager og ris

Husets burger m. bacon, ost & pommes frites

155,-

MEETING EFTERMIDDAG

Sødt

Dagens kage – klassisk 30,-

Klassisk æblekage m. makroner & fløde 45,-

Gateaux Marcel – fyldig chokoladekage 65,-

Snacks – frit valg 35,-

Skåret frisk frugt

Årstidens grøntsagsstænger m. to slags dip

Udvalg af tørret frugt, rosiner & nødder

Saltet snacks; salt mandler, chilinødder, peanuts og oliven

Slik/chokolade

MEETING DRIKKEVARER

Kildevand, flaske 33 cl. 20,-

Øl, flaske 33 cl. 39,-

Sodavand, flaske 33 cl. 25,-

Husets vin: rød, hvid & rosé, flaske 75 cl. — se [vinudvalg](#) 235,-

Kaffe & te pr. couvert 32,-

Friskpresset juice i 28 cl. æble eller appelsin 29,-

Smoothie pr. couvert 46,-

Skyr, jordbær og banan

MEETING AFTEN

Ved bestilling af selskabs-/konference-buffet: Minimum 20 couverter af samme buffet

Buffet

Marinerede rejer, sprøde grøntsager & dressing

Limemarineret laks m. salat af bladselleri, kinaradisse & æbler

Koldhævet brød m. basilikumpesto & kikærtedip

Unghanebryst m. spinat, druer, græskarkerner & høvlet Vesterhavsost

Grillet oksecuvette m. lun salat af svampe, hvedekerner, forårsløg & estragon

Lufttørret skinke m. mozzarellaost, grillet artiskok og persille

Salat af broccoli, brieost, ristede mandler & kørvel

Små stegte kartofler m. sesamfrø & citrontimian

Chokoladecake m. karamel, hindbær og vanilje

Pris pr. couvert kr. 219,-

Menu

2 retter **210,-**

3 retter **290,-**

Menuer aftales ved bestilling - retter varierer efter årstiden

Det er også muligt at bestille mad fra 'Meeting frokost' til aften