



HOTEL

Pejsegården

EN DEL AF DANSKE HOTELLER A/S

SÆSONMENUKORT

495,- PR. KUVERT

DECEMBER - JANUAR - FEBRUAR

- Cremet jomfruhummersuppe med hummerhaler, kammusling, kørvelolie & sprøde urter
- Rosastegt andebryst & confiteret lår med friteret Pommes Anna, grillede kejserhatte & mild trøffelsauce
- Crème brûlée med brændt rørsukker, syltet pære, sprøde tuiles & mørke bær

MARTS - APRIL - MAJ

- Skindstegt kulmule med dampet asparges, syrlige rabarber, sprød urtesalat & ramsløgsskum
- Dansk kalv stegt i salvie & røget skinke med sprød spinattærte, mild pebersky, urtekartofler & smørsauteret asparges
- De danske rabarber i sprød rabarbertærte med rabarbersorbet, vaniljesirup, rabarberkompot & sprøde tuiles

JUNI - JULI

- Carpaccio af kammusling med citrusskum, sauteret asparges, sprøde salater, grøn olie & rogn
- Svampefarseret velfærdskylling med mild svampesky, estragon-sauterede druer, spæde løg, ærter fra bælg & nye kartofler
- Koldskåls Panna Cotta med sukkervendte jordbær, jordbærgelé, brændt chokolade & sprød vanilje

AUGUST - SEPTEMBER

- Koldrøget torsk med dildmayo, citrusmarinerede salater, ristede blåmuslinger & grøn olie
- Grillet kalvemørbrad med ristede kejserhatte, trøffelreduktion, cremet ært, ristet kartoffel & spæde gulerødder
- De danske bær med hvid chokolade parfait, broken skovbærgelé, syrlig citronsirup & sprød vanilje



HOTEL

Pejsegården

EN DEL AF DANSKE HOTELLER A/S

OKTOBER - NOVEMBER

- Cremet svampesuppe med ristede kantarel, marinerede morkler, ristet spæk & portvin
- Peberstegt oksemørbrad med mild pebersauce, grillet økologisk græskar, linsyltede rosenkålsblade & confiteret kartoffel
- Efterårstiramisu med henkogte blommer i rom, sprød vanilje, blommесirup & ristede mandler

SÆSONMENUER SOM SELSKABSPAKKE

PAKKE 1:

- Husets velkomstdrink
- 3-retters sæsonmenu
- Vin ad libitum under middagen i 3 timer - vores husets vine, øl og sodavand
- Kaffe & sødt

845,- pr. kuvert

*Varighed af arrangementet i lokalet i op til 5 timer
Minimum 20 personer*

PAKKE 2:

- Husets velkomstdrink
- 3-retters sæsonmenu
- Vin ad libitum under middagen i 3 timer - vores husets vine, øl og sodavand
- Kaffe & sødt
- Natmad

995,- pr. kuvert

*Varighed af arrangementet i lokalet i op til 7 timer
Minimum 20 personer*

Kontakt Hotel Pejsegården uforpligtende på
tlf. 7575 1766 eller info@hotelpejsegaarden.dk