

SÆSONMENUKORT

DECEMBER - JANUAR - FEBRUAR

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

MARTS - APRIL - MAJ

- Skindstegt kulmule - med dampet asparges, syrlig rabarber, sprød urtesalat & ramsløgsskum.
- Dansk kalv stegt i salvie & røget skinke - med sprød spinattærte, mild pebersky, urtekartofler & smørsauteret asparges.
- De danske rabarber - sprøde rabarbertærte, 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 sauteret druer, spæde løg, ærter fra bælg & nye kartofler.
- Koldskåls Panna Cotta - med sukkervendte jordbær, jordbærgele, brændt chokolade & sprød vanilje.

SÆSONMENUKORT

AUGUST - SEPTEMBER

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

OKTOBER - NOVEMBER

- Cremet svampesuppe - med ristet kantarel, marinerede morkler, ristet spæk & portvin.
- Peberstegt oksemørbrad - med mild pebersauce, grillet økologisk græskar, linsyltet rosen-kålsblade & confiteret kartoffel.
- Efterårstiramisu - med henkogte blommer i rom, sprød vanilje, blommesirup & ristede mandler.

KR. 495,- PR. KUVERT

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

KR. 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

KR. 995,- PR. KUVERT

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

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

