



SELSKABSMENU

2-3 retter mad
Minimum 15 personer

FORRET

- Laksemousse m/caviart og rejer på bund af salat.
- Kylling med pesto i serranosvøb i tynde skiver på bund af salat.
- Bagt torskeryg med rygeost, rejer og urter

Alle forretter er med brød og smør

HOVEDRET

- Rosastegt kalvefilet, små ristede kartofler, årstidens grønt, appelsinbagte gulerødder med birkes, spændende salat og pebersauce
- Letrøget kyllingebryst med rabarberkompot, saltmandler og bønner.
Lys trøffelsauce og karse, små ristede kartofler
- Stegt laks med citron/krydderurtesauce, små kartofler og grønne asparges

DESSERT

- Duet af hjemmelavet isparfait vanille/lakrids med frugt, bær og sirup
- Lakrids panna cotta med hindbærgele med brændt hvid chokolade og bær
- Holmens chokoladecake med bær og vanilleis

2 retter 259,-
3 retter 299,-

P. S. Ønsker du en samtale anbefaler vi at du/I booker en tid på cafeen

Deltagerantallet oplyses 1 uge før. Der kan ikke ændres i antallet på selve dagen
Priserne inkluderer opdækning, små/store vaser med blomster, servietter og lys

Café Holmen
- meget mere end en cafe

Holmen 3 - 7900 Nykøbing Mors - 97723100 - www.cafeholmen.dk - mail@cafeholmen.dk