

Alle menuer bliver tilpasset det specifikke arrangement. Råvarer, antal retter m.m. kan ændres og dermed kan prisen varieres.

Eksempel på en sommermenu:

*Kulmule fra Fiskerikajen*

*Vinaigrette på valle og urteolie, hestebønner, poppet spelt og vilde urter*

*Dampet spidskål fra Birkemosegaard*

*Ærter, saltede citroner, Vesterhavs-ost og urter*

-

*Langtidsbraiseret gris fra Hvidkildegaard*

*Cider-sauce, stegt grønt, peberrod og radiser*

*Nye kartofler fra Brinkholm*

*Hollandaisecreme, spinat, syltede sennepskorn og vilde urter*

*Glaserede nye gulerødder fra Brinkholm*

*Saltede stikkelsbær, sortkål og squashblomst*

-

*Blommer, hyldeblomst-sirup, hindbær, crumble og pisket creme*

425,- pr. kuvert

Kok til afvikling: 1800,-

(Arrangementet og antallet af gæster afgør om der skal flere til at klare opgaven)

Tilkøb af snacks til en start: 50,- pr. kuvert

Tjenere til afvikling: 235,- i timen pr. tjener

Vinmenu: fra 225,- pr. kuvert

Bobler til en start: 60,- pr. kuvert

Leje af service: Efter aftale

Transport: fra 500,-