



SELSKABSMENU

Menuen skal vælges af alle gæster i selskabet.

1. og 2. servering serveres som små deleretter. 3. og 4. servering er portionsrettede

1. SERVERING - ANTIPASTI

Bruschetta Pomodoro (V) | Ristet focaccia, cherrytomater, skalotteløg, sherryeddike, olivenolie, hvidløg, basilikum, mascarpone

Vinforslag 1. servering | Sauvignon Bianco, Ermacora, Friuli

2. SERVERING - CICHETTI

Cavolfiore Gratino (V) | Blomkål, parmesansauce, valnødder, persille, trøffelsalsa
&

Arancini di Maiale | Friterede risottokugler, parmaskinke, salami, trøffelmayo, mozzarella, parmesan

Vinforslag 2. servering | Chardonnay, 'Altkirch', Colterenzio, Alto Adige

3. SERVERING - SECONDI

Ribeye | Kartoffelpuré, asparges, spinat, demiglacé, gremolata

Vinforslag til 3. servering | Capisme, Clerico, Piemonte

4. SERVERING | DOLCI

Tiramisu | Mascarpone, lady fingers, espresso, kakako og marsala

Vinforslag 4. servering | Marsala, Florio, Sicilien

PRIS PR. PERSON - 450 KR.

Vinmenu | Fire glas af de anbefalede vine inkl. ad libitum Waseen vand - 350 kr.