

# A' LA CARTE 1

**4 timer min 30 maks. 50 personer.  
Ved konfirmation min. 35 betalende voksne.  
Børn under 12 halv pris.**

---

Under hele arrangementet serveres ad libitum øl, husets rød- & hvidvin, sodavand samt kaffe/te.

**2 retters menu – 4 timer: Kr. 675**

**3 retters menu – 5 timer: Kr. 775**

Ved 3 retters menu er 1 Cognac/Bailey inkluderet i prisen.  
I prisen er inkluderet standard opdækning med hvide duge, servietter og blomster.

Ring og bestil på **26 11 69 93** eller skriv til os på **Havnehytten@mail.dk**

## Velkomstdrink, vælg mellem:

---

### Økologisk Spumante med økologisk rabarber sirup

Spumante er det italienske ord for mousserende vine. Italien er fuldt af vinøse skatte fra nord til syd – og det er især de magtfulde røde og friske hvidvine som bære landets ry og renommé.

### Festoso

Vinhuset Elio Filippino har hjemme i byen Neive 12 km. fra Alba i Piemonte og har produceret vine siden det tidlige 19. århundrede. Først i 50'erne kom familiens navn på labels, da man valgte egen produktion frem for at videresælge druerne til andre producenter.

### Bepin de Eto Vaiss

Vingården BEPIN DE ETO har i generationer tilhørt familien Ceschin. Det dyrkede areal er nået op på ca 100 ha i det bedste område i og omkring Conegliano. Siden 2009 har området opnået den eftertragtede status  
**DOCG Milesimato Superiore.**

# Forretter, vælg mellem:

---

## **Enebærrøget laks m/ østershatteragout**

Pisket med koldt smør & purløg.

## **Grillede kammuslinger**

Vendt i karry-sursød sovs anderettet i en sprød parmesanostekurv som står på lækker salat.

## **Honningrøget andebryst**

Serveres med ferskencreme sauce & ristet andebacon i tern.

**Til alle 3 forretter hører der brød til.**

# Hovedretter, vælg mellem

---

## **Sprængt andebryst i skiver**

Serveres med kalvemedaljon, peberrodsskysauce & rødvinssauce, årstidens grønsager & aspargeskartofler vendt persille.

## **Kalve farseret unghanebryst**

Serveres med portvin svampesauce, spinat-tomat kompot, pommes rösti.

## **Helstegt US oksefilet**

Serveres med hjemmelavet bearnaisesauce, pommes Anna, grill stegt tomat & porre mousse.

**Imellem forret & hovedret får man en lille appetarif som kan være en champagne granite m/ campari eller kold melonsuppe m/ frisk mynte.**

# Desserten, vælg mellem:

---

## **Nougatfarserede pandekager**

Serveres med is parfait.

## **Chokoladefondant (blødende hjerte)**

Serveres med solbærsorbet & frisk frugt.

## **Husets egen Tiramisu**

Serveres med mandelkrymmel.