

# A' LA CARTE 2

**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:

---

## **Laksepakke m/ varmrøget laks**

Lagt på oliemarineret salat & basilikumpesto.

## **Grønne & hvide asparges**

Serveres med varm legeret æggecreme & ristet scampi.

## **Spansk gazpacho suppe lavet af solmodne tomater**

Serveres med hjemmelavede brødcroutoner & parmaskinke.

Til de 3 forretter hører der brød til.

# Hovedretter, vælg mellem:

---

## **Ovnbagt poulardbryst i savoykål**

Serveres med purløgssauce, samsø kartofler & torvets friske grønsager.

## **Dyrekølle**

Serveres med muskatdrue likørsauce, spinatmousse, ristede kantareller & timianstegte kartofler.

## **Kalvefilet**

Serveres med farseret løg, tomatiseret basilikumsauce, samsø kartofler vendt i persille & torvets friske grønsager.

# Desserten, vælg mellem:

---

## **Hjemmelavet regnbue isparfait af vanilje, kakao & hindbær**

Serveres med hjemmelavede vafler & torvets friske frugter.

## **Hvidt & mørkt chokoladeæg**

Serveres med skovbærsorbet & torvets friske frugter.

## **Rabarber bavaroise (fromage)**

Serveres med frisk mynte & torvets friske frugter.