

FESTMENU 3

**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.

Pris for arrangement: Kr. 775 pr. kuvert

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.**

Forret, vælg mellem:

Varmrøget laks med basilikumdressing

Friske asparges med Serrano skinke og parmesandip

Chili, ingefær, og fennikel marineret laks med limes dressing

Røget sværdfisk med stenbiderrogncreme

Havnehyttens Churrascogrill

Picanha (oksekød)

Nakkefilet med peberfrugt og løg

Kyllingeoverlår

Lammeculotte

Slagterens grillpølser

Smørfisk og laks

Havnehyttens salatbuffet

Tzatziki

Hummus

Oliven, fetaost, dressinger

Pasta vendt i hjemmelavet pesto

Flødekartofler

Råstegte kartofler

Sauce

Hjemmebagt brød

Solmodne tomater med frisk mozzarella og basilikum

Sukkerærtesalat med mango

Quinoa med koriander og limedressing

Blandet grøn salat, med soltørrede tomater og ristede pinjekerner

Rødbeder vendt i lime vinaigrette med kapers og høvlet parmesan

Couscous med appelsinfilet, abrikoser og ristede mandler

Broccolisalat med peberfrugt og rødløg

Dessert, vælg mellem:

Panna cotta med friske bær

Gâteau Marcel med coulis og sorbet

Ugens dessert