

Menu-forslag



Nr. 1 - à kr. 34,00

Klar suppe med kød- og melboller

Kogt laks med pom. chateau, sauce hollandaise

Ung lammesteg med compot, salat, brunede kartofler og pom. chips **eller**

Helstegt oksefilet m. grøntsager, brunede kartofler, pom. frites, pom. chips og sauce bearnaise **eller**

Ung and med rødkål, brunede kartofler, pom. chips, kogte æbler med gelé, compot og salat

Chokoladeskaller m. likørmarineret icecreme og frugter

Nr. 2 - à kr. 32,00

Klar suppe med kød- og melboller

Kold laks i mayonnaise

Fedekalvesteg med grøntsager og flødesauce

Likør-Parfait

Nr. 3 - à kr. 32,00

Høsebouillon

Stegte og kogte fiskefileter med hummersauce

Roastbeef m. grønne bønner, pom. chips og sauce bearnaise

Fragelité indlagt med is, hertil lunken kirsebørsauce

Nr. 4 - à kr. 31,00

Brun suppe med æggebolle

Vol au vent med hummer og asparges

½ kylling uden ben med compot, salat brunede kartofler og pom. chips

Karamelrand med frossen fløde

Nr. 5 - à kr. 30,00

Oksehalesuppe i kop

Dampet fiskefilet med finthakket charlotteløg, champignons og sauce vinblanc

Helstegt svinekam m. rødkål, brunede kart. og pom. chips
Ananasfromage

Nr. 6 - à kr. 29,00

Aspargessuppe

Farseret kalkun med compot, salat og pom. chips

Cocktail-Parfait

Nr. 7 - à kr. 34,00

½ hummer med brød, smør og sauce mayonn. **saison.**

Dyresteg med gelé, salat og flødevildtsauce

Romfromage med lunken kirsebørsauce

Nr. 8 - à kr. 27,00

Vol au vent med hønsekød og champignons

Sprængt svinekam med grøntsager, pom. chateau, pom. chips og smeltet smør

Is med pære og chokoladesauce

Nr. 9 - à kr. 28,00

Dampede fiskefileter med ris, hummerkød og karry-flødesauce

Sprængt oksetunge med grøntsager og smeltet smør

Vanille-Parfait med frugter

Nr. 10 - à kr. 27,00

Champignonssuppe

Oksesteg med glaserede løg, compot, salat, brunede kartofler og pom. chips

Iskransekage

Nr. 11 - à kr. 30,00

Kogt pighvar m. smeltet smør, peberrod og pom. chateau

Helstegt oksefilet med grøntsager, pom. frites, pom. chips og sauce bearnaise

Fløderand med frugter

Nr. 12 - à kr. 33,00

Klar suppe med kød- og melboller

Kold fisk i mayonnaise

Ung and med rødkål, brunede kartofler, pom. chips, kogte æbler med gelé, compot og salat

Chokoladeisrand med vafler

Nr. 13 - à kr. 31,00

Klar suppe med kød- og melboller

Lammesteg med grøntsager, salater og skysauce

Ostestænger, petitfours, varme osteboller m. m.

Vanilleisrand med frugter

Nr. 14 - à kr. 34,00

½ hummer parisienne **saison**

Roastbeef med grøntsager, salater og sauce bordelaise

Varme osteboller

Vanilleisrand med frugter

Luxusanretning	kr.	35,00
Salling selskabsanretning	kr.	28,00
Salling Luxus tallerken	kr.	15,00
Øl	kr.	3,00
Snaps	kr.	3,00

KALKULATION OVER EVT. COUVERTPRIS:

MENU	f.eks. à kr.	30,00
Til suppen	1 gl. sherry	3,75
Til fisken	¼ fl. hvidvin	6,00
Til stegen	¼ fl. rødvin	6,00
Til desserten	1½ gl. madeira	5,65
	Kaffe	2,35
	1 gl. cognac kr. 5,00	
	1 gl. likør	3,75
Under evt. dans	Øl og vand	ca. 5,00
Natmad f.eks.	3 saltsnitter	5,25
	Kaffe eller the	2,35
	kr.	70,10
	Betjening 12½ %	8,75
	Blomster	3,00
	Garderobe	0,50
	Ca. pris pr. couvert	kr. 82,35

Klar suppe m. Boller - Sherry
 Oksefilet m. grønt og
 bearnaise sauce (Rødvin
 drvin)

Karamelbrand m. frøse
 fløde (Portvin
 Madeira)

27 kr.

2

Fyrtle + Kays bryllup

Salling

AARHUS · TLF. (06) 124141