

FRK. BILSTED

SELSKABSMENU

Selskabsmenuen skal afspejle den tradition både franskmænd og italienere har for at servere maden enkelt og i forhold til smag og råvare.

Jeg husker tydeligt første gang jeg spiste middag i et fransk hjem: først grønne bønner med hvidløgsdressing; herefter kødet, som var en ret, der havde snurret hele dagen; til sidst en grøn salat med vinaigrette og nødder.

De kunne ikke drømme om at tage alle 3 dele på tallerkenen på samme tid! Uden at blive for fanatisk med dette, så vil jeg nu stykke de tidligere 3 retter ud i 4 retter. De 4 retter bliver til 6 retter, og de 5 retter bliver til 7 retter.

MENU

Forretter

Færøsk røget laks med fennikel og vagtelæg

Grønne asparges med tomatsalat

Frk. Bilsted Salade Nicoise med vagtelæg

Mellemretter

Grillet zuchinni med mozerella og parmaskinke

Klassisk pasta pesto

Hovedretter

Confiteret unghane med forårsgrønt

Oksefilet med sauce diablo og syltede tomater

Kalvefilet med salvie og citron

Der serveres Pomme Anna kartoffelgarniture til alle hovedretterne

Fortsættes næste side...

Oste og desserter

3 franske og italienske landoste

Panna Cotta med råsyltede bær

Chokolade pralinecake med årstidens bær

PRISER

4 anretninger

(1 forret, 1 mellemret, 1 hovedret, 1 dessert)

DKK 265,- pr. kuvert (min 20 kuverter)

5 anretninger

(3 forretter eller mellemretter, 1 hovedret, 1 dessert)

DKK 310,- pr. kuvert (min 20 kuverter)

6 anretninger

(3 forretter eller mellemretter, 1 hovedret, 1 ost, 1 dessert)

DKK 360,- pr. kuvert (min 20 kuverter)

Servering

1-2 tjenere som hjælper med alt forfaldene
ved arrangementet efter aftale.

+DKK 50,- pr. kuvert

1 tjener (25-40 kuverter)

2 tjenere (40+ (og herefter efter aftale))

Petits fours til kaffen

Forskellige petit four desserter serveret på sølvspejl

(+DKK 30,- pr. kuvertpris)

I prisen er inkluderet:

fransk hvedebrød og letsaltet smør, kok(ke) til tilberedning og anretning
ved selve arrangementet.

Levering i en omegn af 30 km fra København er ligeledes inkluderet.