

# SELSKABS MENUER 2020

---

## VI TILBYDER



Op til 210 personer.



Skræddersyede menupakker, hjælp til koordinering og eksekvering fra start til slut.



Lokalerne har gratis WiFi og mulighed for AV-udstyr.

## MENU - 1

\*Retterne serveres løbende

### FORRET

#### STENBIDDERROGN (G\*-L\*)

Serveret med rød løg, cremefraiche, citron & dild  
Hertil grillet brød

#### GRÆSKAR -KOKOSMÆLKS SUPPE (G\*)

Varm suppe m. ristede og rå græskar, forårsløg toppet med ristet hvidløg & Chili olie & hertil grillet brød

#### SPRØDE REJER (G)

Friterede rejer - serveret med sød chili sauce & chili mayo

#### SPICY TUN MED AGURK

Avocado, sweet chili, forårsløg & 7 Spices

### HOVEDRET

#### GRILLET FLANKSTEAK & KLAVESPIDSBRYST (L\*)

Serveret med frisklavet chimichurry

#### SALTBAGTE KARTOFLER

Serveret på en Mojo rojo sauce

#### CÆSAR SALAT (G\*)

Hjertesalat & rødkål, vendt i cæsardressing -  
toppe med parmesan & croutoner

#### SPIDSKÅLS SALAT

Ruccola, persille, granatæblekerner - vendt i balsamico vinaigrette &  
toppet med ristede frø

295 pr. person

L=Laktose G=Gluten N=Nødder // \* = muligt at fravælge Gluten og Laktose  
For info om andre allergener, spørg venligst personalet.

### DESSERT

#### HVID CHOKOLADE & KOKOS PANNA COTTA (L)

Serveret med en syrlig Hibiscus coulis & friske hindbær

## TILKØB

Dessert 50,- pr. person

3 glas vin & vand ad libitum 155,- pr. person

Vin & vand ad libitum (2,5 time) 255,- pr. person

Kaffe & Te 35,-

## VINE

### HVIDVIN:

2016 Ranch 32 AVA Chardonnay  
Arroyo Seco Monterey Scheid

### RØDVIN:

2016 Ranch 32 AVA Pinot Noir  
Arroyo Seco Monterey Scheid

## BOATHOUSE

---

CALIFORNIA GRILL & ASIAN FAVORITES

# SELSKABS MENUER 2020

---

## VI TILBYDER



Op til 210 personer.



Skræddersyede menupakker, hjælp til koordinering og eksekvering fra start til slut.



Lokalerne har gratis WiFi og mulighed for AV-udstyr.

## MENU - 2

\*Retterne serveres løbende

### FORRET

#### KOLD RØGET LAKS MED GRILLET FENNIKEL (G\*-L\*)

Crudité med kinaradise & agurk - serveres på en cream cheese dressing med skalotteløg. Hertil grillet brød.

#### SPICY TUN MED AGURK

Avocado, sweet chili, forårsløg & 7 spices

#### SPRØDE REJER (G)

De lækreste friterede rejer med rigeligt chili mayo & sød chili sauce

### HOVEDRET

#### RIB-EYE 300 GR. (L\*)

Økologisk smør, rørt med masser af krydderurter & chili.

#### SALTBAGTE KARTOFLER

Serveret på en Mojo rojo sauce

#### CALI SALAT (L\*)

Hjertesalat, ristet græskar, forårsløg, avocado, granatæble, pistacienødder, koriander, mynte, chili, quinoa, grapefrugt & Tahini dressing

#### BROCCOLISALAT

Med gomadressing, forårsløg & sesamfrø

#### BEARNAISESAUCE

### DESSERT

#### BOATHOUSE MESS (L-G\*-N\*)

Is, vafler, chokoladesauce, bærcoulis, sorbet & karamelsauce

395 pr. person

## TILKØB

3 glas vin & vand ad libitum 155,- pr. person

Vin & vand ad libitum (2,5 time) 255,- pr. person

Kaffe & Te 35,-

## VINE

### HVIDVIN:

2016 Ranch 32 AVA Chardonnay  
Arroyo Seco Monterey Scheid

### RØDVIN:

2016 Ranch 32 AVA Pinot Noir  
Arroyo Seco Monterey Scheid

## BOATHOUSE

---

CALIFORNIA GRILL & ASIAN FAVORITES

L=Laktose G=Gluten N=Nødder // \*- muligt at fravælge Gluten og Laktose  
For info om andre allergener, spørg venligst personalet.

# SELSKABS MENUER 2020

---

## VI TILBYDER



Op til 210 personer.



Skræddersyede menupakker, hjælp til koordinering og eksekvering fra start til slut.



Lokalerne har gratis WiFi og mulighed for AV-udstyr.

## MENU - 3

\*Retterne serveres løbende

### FORRET

#### GRILLET SØD KARTOFFEL (L\*)

Serveret med karamelliserede nødder & frø, forårsløg, granatæble, brøndkarse & Grape

#### STENBIDDERROGN (G\*-L\*)

Serveret med rødløg, cremefraiche, citron & dild  
Hertil grillet brød

### MELLEMRET

#### SPICY TUN MED AGURK

Avocado, sweet chili, forårsløg & 7 spices

#### SPRØDE REJER (G)

De lækreste friterede rejer med rigeligt chili mayo & sød chili sauce

#### FORÅRSRULLE MED KYLLING (G)

Den lækreste kyllingefars med forårsløg & majs.  
Serveres med en mango-chili dip

### HOVEDRET

#### RIB-EYE & GRILLET LAMMERACK

Serveret med frisklavet chimichurri & grillet lime

#### CÆSAR SALAT (G\*)

Hjertesalat & rødkål vendt i cæsar dressing og toppet med parmesan & croutoner

#### SPIDSKÅLSSALAT

Ruccola, persille, granatæblekerner - vendt i balsamico vinaigrette & toppet med ristede frø

#### ØKO FRITTER

#### BEARNAISE (L) & RØDVINSSAUCE (L)

### DESSERT

#### ÆBLETÆRTE (L-G)

M. Hjemmelavet vanilje is, Miso karamelsauce & mandelkrymmel

495 pr. person

L=Laktose G=Gluten N=Nødder // \* = muligt at fravælge Gluten og Laktose  
For info om andre allergener, spørg venligst personalet.

## TILKØB

3 glas vin & vand ad libitum 155,- pr. person

Vin & vand ad libitum (2,5 time) 255,- pr. person

Kaffe & Te 35,-

## VINE

### HVIDVIN:

2016 Ranch 32 AVA Chardonnay  
Arroyo Seco Monterey Scheid

### RØDVIN:

2016 Ranch 32 AVA Pinot Noir  
Arroyo Seco Monterey Scheid

## BOATHOUSE

---

CALIFORNIA GRILL & ASIAN FAVORITES