

Idéer til en lækker Menu

Forretter

- **Spraglet fugl.**
Stegt kyllingebryst og saltsprængt andebryst på salat, med basilikumpesto.
- **Spinat-lakseroulade** på salat, med citron, kaviar og dilldressing
- **Fiskepaté** med laks og torsk på marineret salat, med krebs, kaviar og chilli- karrydressing.
- **Tomat-mozzarella** på citronmarineret salat med pinjekerner og ramsløgpesto.

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød.

Hovedretter

- **Helstegt oksefilet** med honning, bagte rodfrugter, og kokkens kartoffel og vildtsauce.
- **Kyllingeindbagt oksefilet** med grøntsagsterrine, krydderkartoffel og rødvinssauce.
- **Appelsin-enebærmарineret skinke** med bønne-rødløgsauté og ostegratinerede flødekartofler.
- **Kyllingebryst** farseret med flødeost, serveret med kartoffelroulade og urtecreme.
- **Kalvesteg** med bønner, gulerødder, glaserede perleløg, hvide kartofler og brun sauce.

Dessерter

- **Hvid chokoladecake** med frugt og hjemmelavet is.
- **Fragilité roulade** med jordbær.
- **Hvid chokoladecreme** på mazarinbund med mangopuré.
- **Walnødde- chokolade lagkage** med kaffe- caluhaglasur og marineret frugt.

Fortsættes..

Natmad

- *Carry – fersken suppe med rejer.*
- *Løgsuppe med ostebrød.*
- *Asparges suppe.*
- *Hotdogs.*
- *Biksemad med det hele.*
- *Snitter.*

Ring for et uforpligtende tilbud.

Bestilles hos

Carl og Kokken

Årsballe By 1

Tlf.: 56 99 00 33

Web.: <http://carlogkokken.dk>

E-mail.: mail@carlogkokken.dk