



Diner Transportable Min. 10 kuverter

(kørsel fra hotel og retur, 5 kr. pr. km)

Sammensæt selv 3 retter

Forret:

Klar suppe med boller og urter
Aspargesuppe med kødboller
Muslingeskal med høns eller rejer i asparges
Rejecocktail med flutes.
Hønsesalat anrettet på frisk ananas, hertil flutes.

Hovedretter:

Kogt hønse- og oksekød m/flødepeberrodssauce
Sprængt svinekam med grøntsager, smørsauce eller bordelaisesauce
Husarsteg (nakkefilet) med champignon og løgsoubise, bacon, franske ærter, kartoffelgratin og skysauce
Kalvesteg med grøntsager, flødesauce og pommestrisles
Oksesteg med surt og sødt og hvide kartofler
Kalvesteg stegt som vildt, med 1/2 æble, hvide og brune kartofler, Waldorffsalat, og surt.

Dessert:

Citronfromage
Fløderand med frugt
Appelsinfromage med appelsinsauce
Romfromage med kirsebærsauce
Isrand med frugt eller jordbærsauce

Inge Marie og Thorkild Kaspersen

Adelgade 56, Bogense · Tlf. 64 81 11 08

149,-

