



anno 1822-2020



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
Aspargessuppe 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 pommés risolles
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

159,-

www.bogensehotel.dk · e-mail: info@bogensehotel.dk

