

## **Helafstensarrangement 999,-**

**Velkomst, 3 retter menu, vin under middagen, kaffe og avec,  
Fri bar og natmad**

Velkomst kl. 18.00

Hyldeblomst kir toppet med bobler

**Førret** vælg mellem

Grillede kammuslinger med ærtepuré,  
bagt parmaskinke og frit af jordskokker

Tatar med vores egen røget laks, kammuslinger, anissyltede æbler,  
nedkogt balsamicohonning og rugbrødschips

Røget andebryst, stegte andehjerter, kastanjepure og skovbær

**Hoveret** vælg mellem

Grillet Oksefilet med timian og hvidløg dertil lang tids stegte tomater,  
frit af gulerod, Puré af brændt blomkål, ristede kartofler med  
nødder og timian-rødvinsauce

Kalveculotte med rødbede, puré af pastinak, stegte svampe,  
pebersauce og radicchio, små kartofler der er vendt i persille og smør

Ung hanebryst stegt med persille og citrus,

Løgsauterede tomat, sauce, og purerede små kartofler med urter

**Dessert** vælg mellem

Pandekage terrin med chokolademousse,  
Grand Marnier og vaniljeis

Chokolade-trøffelkage med appelsinsorbet

Crème brûlée med lakrids, vaniljeis og krokant

**Huset vine** under middagen (hvid-rød og dessert)

**Kaffe/the og avec**

**Natmad** kl. 02.00

**Fri bar** til kl. 03.00

Øl, vand, vin og huset spiritus

Børen under 16 år 500,-

Med opdækning, lys og huset blomster

Efter kl. 23.00 overtid på 550,- i timen + en times rengøring tillægges

Vi tager forbehold for ændringer og til passer råvarerne til sæsonen

Man er altid velkommen med andre ønsker, så det bliver en fest man kan tænke tilbage på med tilfredshed.

Vi kan have op til 80 personer i samme lokale, lige ud til furesøen hvor terrassen er, oplagt til velkomst.

Kontakt Danny på [restaurant@jaegerhuset.dk](mailto:restaurant@jaegerhuset.dk) til en fremvisning og en snak om hvad I/du kunne tænke sig.

