



SELSKABSMENUER – FEBRUAR TIL APRIL 2017

GAMLE SCENE

MENU 1

Røget laks fra eget røgeri med bagte fennikel, frisk ost og spansk kørvel – hertil serveres Koldhævet hvedebrød bagt af stenformalet mel dyrket økologisk i Norden fra Meyers Bageri
Panchetta af frilandsgris med masser af urter, confiteret kartoffel og sauce tilsmagt med balsamisk æbleeddike
Citronfromage med havesyreis og sprød marengs

Snack
Sprøde ølandsflager i flækærtepuré
Rodfrugter i persilleskyr

MENU 2

Muslingsuppe med flere slags muslinger, dildolie og grillet ølandshvede – hertil serveres Koldhævet hvedebrød bagt af stenformalet mel dyrket økologisk i Norden fra Meyers Bageri

Løgismose kylling, braiseret i vores egen æblecider med bagte løgskalle med hønsesauce

Havtornsorbet med sprøde kiks og vanilje

Snack
Havreflager med grøn tomat relish
Kartoffelchips med eddikepulver

MENU 3

Jordkokkesuppe med rimmet kammusling – hertil serveres Koldhævet hvedebrød bagt af stenformalet mel dyrket økologisk i Norden fra Meyers Bageri

Braiseret okse med solbær og knuste kartofler

Breadpudding med æblesorbet og sprøde flager

Snack
Sprøde rischips
Sesamristede græshopper



DET KGL·TEATER

**MEYERS
CONTRACT
CATERING**



SELSKABSMENUER – FEBRUAR TIL APRIL 2017

GAMLE SCENE

MENU 4

KONFIRMATION 1. APRIL – 13. MAJ

Terrin af Færøsk laks med porrer og urtecreme og sprød fennikelsalat – hertil serveres Koldhævet hvedebrød bagt af stenformalet mel dyrket økologisk i Norden fra Meyers Bageri

Kalveculotte stegt med timian, hvidløg og brun farin med grillet asparges og havtorn bagte gulerødder og brombær sauce

Chokoladecake med flere slags rabarber og vanilje

Snack

Sprøde forårsgrøntsager i gedeostcreme

Rugbrødschips med karsemajø

Alle priser er inkl. moms.



DET KGL·TEATER

**MEYERS
CONTRACT
CATERING**

Det Kongelige Teater | KommercielUdlejning@kglteater.dk | +45 3369 6986