



## SELSKABSMENUER – FEBRUAR TIL APRIL 2017

# SKUESPILHUSET

---

### 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**

# SKUESPILHUSET

---

## 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