

Selskaber

Vil du holde dit næste selskab i Skipperhuset kan du her se inspiration til hvordan vi kan sammensætte menuen for dig. Lad os høre, hvad du ønsker, så skræddersyer vi en fest, som passer til dine ønsker. For at kunne sammensætte din egen menu skal selskabet være på minimum 25 gæster. Ved selskaber på færre gæster er der mulighed for bord i restauranten, hvor der vælges fra vores a la carte kort.

Selskabsmenu - no. 1

APERITIF
Cremant

3 RETTERS MENU
Forret, hovedret & dessert

VINMENU 3 GLAS
Husets vine. Serveres ad libitum under middagen

MINERALVAND M/U BRUS

KAFFE & TE

750,- pr. person

Selskabsmenu - no. 2

APERITIF
Cremant

2 FORSKELLIGE SNACKS

4 RETTERS MENU
Alle retter serveres i forretningsstørrelse

VINMENU 4 GLAS
Husets vine. Serveres ad libitum under middagen

MINERALVAND M/U BRUS

KAFFE & TE

950,- pr. person



Menuforslag

– september til december –



– Forretter –

SAMSØ LAKS

marineret agurk, selleri, rygeost & malt

CEVICHE AF HELLEFLYNDER

miso, lime, puffed ris & korianderkarse

RIMMET KAMMUSLING

syrenet fløde, dild olie & kaviar

– Hovedretter –

COTE DE BOUEF

bordelaise, glaserede beder, kartoffel med urter & friskost

STEGT UNGHANEBRYST

hønsecreme, kunst kartoffel & kål

STEGT TORSK

fiskefumé med safran & blomkål

– Snacks –

SALT VAFFEL

trøffelmayo & serranoskinke

BRANDADE KROKETTER

friteret kartoffel med saltet torsk

– Mellemretter –

SKÅRET TATAR

estragon, syltede perleløg, & croutoner

FISKESUPPE

syltede trompetsvampe, gulerødder & marineret fisk

DAMPET FASERET RØDTUNGE

muslingsauce & fennikel crudite.

– Dessert –

CHOKOLADE

ganache, krystaliseret chokolade & syltede svesker

VILDE SVENSKE BLÅBÆR

friskost creme, saltkaramel & havre crumble