

MENUER

- MENU NR. 1 TOUTE PARIS, vindampede og stegte rødspættefileter med spinat en branche, nordsø rejer, grønne asparges, champignons, tangrogn, buttedejsstjerne, hummersauce og hollandaise.
- HELSTEGT "HIMMERLAND" KALVEMØRBRAD med blomkålsbuketter, sukkerærter, sesamkartofler, sprød salat og citronfløde sauce.
- ISANRETNING bund af vanilje parfait toppet med blandet bærsorbet kr. 349,00
- MENU NR. 2 LAKSEANRETNING, ferskrøget laks med friterede champignon, blæksprutte og King prawn, grønne asparges, caviart, dild, creme fraiche og koldhævet hvede flûtes
- VILDAND hertil halve æbler med gelé, tyttebær, waldorf salat, en frisk grønsag, hvide og smørbrunede vildmose kartofler, vildtflødesauce tilsmagt med gorgonzola.
- LET FROSSEN FRAGILITÉPARFAIT på bærpurè hertil variation af frisk frugt.
Kr. 329,00
- MENU NR. 3 RØDSPÆTTEFILET FARCI, dampede farserede rødspætte fileter, stegte petitfileter, nordsø rejer, hakkede marksvampe, rød peber, buttedejsssnitte og mild fløde carrysauce.
- HELSTEGT "GRAIN FEED" OKSEFILET med sukkerærter, cherrytomater, haricots vert, grøn salat, pom. Anna og Madagaskar pebersauce.
- ISANRETNING "OTHELLO" vanilje isparfait med flødeskum, marcipanovertræk, chokolade og bærpynt
kr. 349,00
- MENU NR. 4 PALÆ'S EGEN VARMRØGET FÆRØSKE LAKS anrettet på SIFFONADE AF HJERTESALAT, NORDSØREJER med Goma Wakarme, krydderurte creme fraiche og kold hævet fennikle hvedebrød.
- IRSK LAMMEKØLLE stegt med rosmarin, citron, hvidløg, hertil timiansky, porrebagt flødekartoffel samt tricolore af sæson grøntsager og tomatsalat med oregano.
- 1/2 MELON MED FRISK FRUGTSALAT med bær, RÅCREME, nødder og chokolade.
Kr. 329,00
- MENU NR. 5 KOLD HUMMERANRETNING, halv canadisk hummer hvor hummerkødet anrettes i skallen med fintskåret salat, grønne asparges, tangrogn, Goma Wakarme, krydderurt, citron, kold hævet hvede flûte og Thousand Island dressing.
- HELSTEGT "GRAIN FEED" OKSEMØRBRAD med grønsagskompot, farserede tomater, porrekartofler i fløde, grøn salat og rødvinssauce.
- PANDEKAGER flamberet i Grand Marnier med BÆR, nødder, samt VANILIJEIS og lun appelsinsauce.
Kr. 369,00

- MENU NR. 6 FERSK RØGET "FANØ" LAKS ANRETTE PÅ HJERTESALAT med frisk julienne af rodfrugt, grønne asparges, dilledressing og koldhævet hvedeflytes
- HELSTEGT "HIMMERLAND" KALVEKAM med broccoli, grilltomat, mozzarellakartofler, sprød salat og skovsvampesauce med fløde.
- BAGT CHOKOLADEKAGE med hjemmelavet isparfait, bærsorbet, pyntet med frisk frugt og chokoladespyd Kr. 349,00
- MENU NR. 7 SKALDYRSTALLERKEN med krabbekød, hummerhaler, håndpillede rejer, grøn gratineret musling, sprød salat, goma wakarme, lime, dild og en tricolore dressing med tang hertil hjemmebagt fennikel hvede flûtes, økosmør
- "TRADITIONEN TRO" ANDESTEG ELLER HELSTEGT SVINEKAM med pocherede æbler, svesker, rødkål, waldorfsalat, hvide og sukkerbrunede kartofler hertil en lækker ande- eller flæskestegssauce.
- RUBINSTEINERKAGE, makronbund med hindbær, romfromage friske bær og chokolade profiteroles. Kr. 329,00
- MENU NR. 8 VINBAGT HAVTASKE på bund af kammuslinger, smørstegte østershatte, babyspinat og challeteløg med bisque af jomfruhummer hertil fennikelbrød.
- FRANSK PERLEHØNEBRYST FARSERET hertil grøntsags sauté, smørstegt sesamkartoffel, sprød salat med blåbær og feta og estragonsauce
- CHOKOLADEKAGE "GATEAU MARCEL" trøffelcreme, appelsinsorbet og bær Kr.379,00
- MENU NR. 9 KOLD LAKS EN BELLEVUE med håndpillede rejer, hjertesalat, caviart, grønne asparges, citron, dressing "Verte" og flûte.
- HELSTEGT KROGHÆNGT DANSK OKSEHØJREB med sæson friske grønsager, grilltomat, råstegte kartoffel, blandet grøn salat og bearnaise og bordelaise
- SOLBÆRSORBET på vaniljeis parfait, serveres med frisk ananas, jordbær og chokoladespyd Kr. 359,00
- MENU NR. 10 LAKSETERRIN MED KAMMUSLINGER anrettet på pluk salat med urter af rodfrugt, nordsørejer, tangrogn og asparges, hertil safrancreme og tusinddejsfisk.
- STEGT DANSK HIMMERLAND KALVEFILET med SAUCE CHORON med sæson friske grøntsager, blandet grøn salat og persillesmørkartofler.
- VANILLEIS MED HINDBÆRSORBET pyntet med hindbær. Kr. 359,00

- MENU NR. 11 RØDTUNGEFILET BONNE FEMME, vindampede rødtunge fileter med smørstegt champignons og chalotteløg, butterdejsstjerne og sauce vin blanche med dild
- STEGT KRONDYREKØLLE ELLER RYGFILET, pocheret æbler med gelé, waldorfsalat, råsyltet tranebær, smørbrunede kartofler, smørsauteret kål og vildt flødesauce.
- BAGT MANDELRAND med frugt og bær salat og råcreme. Kr. 389,00
- MENU NR. 12 LAKSETATAR AF RØGET LAKS på marineret hjertekrølsalat hertil grøn asparges, tangrogn og urtepotte hvedebrød med kørvel og økosmør
- STEGT KRONDYR MEDAILLON, smørstegte østershatte, bagt savoykål med æble og rødløg, sauce Creme de Cassis, smørstegte Vildmosekartofler (sæson), cherrytomater, broccoli og tranebærkompot.
- DESSERTTALLERKEN bestående af kanelparfait, solbærsorbet, nøddekage og frugt. Kr. 371,00
- MENU NR.13 KOLD SØTUNGEROULADE med tangrogn, grønne asparges, urtejulienne, bagt butterdejsfisk og dressing Vertes.
- GRILLERET "GRAIN FEED" OKSEMØRBRAD med farseret rødløg, sukkerærter, gratineret kartoffelflan, mild flødepeberrods creme og tomatsalat.
- BAGT VALNØDDEKAGE anrettet på tallerken med tropisk frugt og 2 slags is a part Kr. 389,00
- MENU NR. 14 LAKSESOUFFLÈ anrettet på spinat med hummerhaler, krebsesauce og caviar snegle.
- STEGT KRONDYRFILET MED PORTVINSSKY, braiseret julesalat, 1 friske grøntsag, pom. Maximes og appelsinsalat med spire og pistacie.
- NØDDEKURV PÅ BÆRPURÈ med 2 slags is og frisk frugt. Kr. 385,00
- MENU NR. 15 VINBAGT KNOB AF PIGHVAR OG ISING i persillefondue med spinat og havfrugt.
- KALVETYKSTEG INDBAGT I EGEN FARS, hertil filokurv med sauterede rodfrugter, grøntsagsbuket, dijonsauce og pom. Duchesse. Variation af salat.
- BAGT TRØFFELROULADE, orangecreme med friske bær og frugt. Kr. 350,00
- MENU NR. 16 OKSECARPACCIO, anrettet på sprød hjertesalat med soltørret tomat, oliven og parmegiano, ristede pinjekerner hertil kold hævet hvedebrød og økosmør
- VARM HUMMERSAUTÉ med marksvamp, krabbekød og tern af havtaske anrettet i hummerskal hertil snegl af rødtunge og ristop.
- NØDDE TOUILLE med nougat parfait på bærpuré hertil appelsinsorbet kr. 359,00
- Kok til anretning kr. 2500,00

MENUER

leveres uden kok til anretning

- MENU A FERSKRØGET FANØ LAKS med flødestuvet spinat, grønne asparges, dild og hvide flûtes.

HELSTEGT IRSK LAMMEKØLLE med hvidløg og krydderurter, tomatsalat, flødestuvede hvidløgskartofler, braiseret blegselleri i rødvinsauce, haricots vert og sauce.

GRAND MARNIER ISSOUFFLÉ med frugt og bærculis Kr. 329,00
- MENU B KOLD GRØNLANDSK HELLEFISK med ferskrøget fanø laks, tangrogn, nordsørejer, grønne asparges, citron, urtesauce og flûtes

HELSTEGT HIMMERLAND KALVEFILET med 2 slags friske grøntsager, sesam kartoffel, skysauce og sprød salat.

ISANRETNING MED SORBET kr. 340,00
- MENU C LAKSETATAR AF RØGET LAKS på marineret krølsalat hertil grønne asparges, lakserogn og urtepottebrød med kørvel

POUSSIN hertil grøntsagstærte, råstegte orangekartofler, grøn salat med feta og oliven samt estragonsauce.

MANDELRAND med frugt og råcreme kr. 329,00
- MENU D ½ HUMMER PARISIENNE med krydret dressing og flûte

KALKUNBRYST m/ krydret fars, sæsonens grøntsager, smørstegte kartofler, orangesauce og appelsinsalat med valnødder.

CHOKOLADEKAGE med chokoladecreme og bærpynt kr. 329,00
- MENU E KOLD LAKS EN BELLEVUE med håndpillede rejer, caviart, grønne asparges, tomat, citron, dressing Vertes og koldhævet flûtes.

KALVEMØRBRAD MEDAILLON MED BACON hertil smørsauterede bønner med løg, pom. risolles, blandet salat og pebersauce.

FRUGT/BÆRTÆRTE med creme fraiche kr. 349,00
- MENU F VINDAMPET KOLD RØDSPÆTTEFILET med krebs og grøntsagsdressing

GAMMELDAGS OKSE ELLER KALVESTEG med hvide kartofler, sæson grøntsager samt surt og sødt.

FRISK FRUGTSALAT i ½ melon med bær og råcreme kr.329,00



MENU G	SØTUNGEPAPIETTER med sauce Verte, caviart, slikasparges, tomat, citron og flûtes. OKSETOURNEDOS AF "GRAIN FEED" KØD KVÆG, SAUCE BORDELAISE hertil sæson frisk grøntsager, stegt østershatte med rødløg, råstegt timian kartoffel og grøn salat med mozzarella. STOR SARAH BERNHARDKAGE med bærcoules	kr. 389,00
MENU H	GRAVED LAKSE ROSE ANRETTET PÅ HJERTESALAT med dild, sennepsdressing, koldhævet surbrød og økosmør KRONDYREKØLLE I VILDTFLØDESAUCE med bagt sæson kål, waldorfsalat, tyttebær og smørbrunede vildmose kartofler FRAGILITÉKAGE	kr. 339,00
MENU I	VARMRØGET LAKS serveres kold med krydderurtecremefraiche hertil hjemmebagt flûte. TIMIAN OG CITRONSTEGT KALVETYKSTEG med flødeporrekartofler, friske grønsager, timiansky og sprød salat. FRAGILITÉ ISANRETNING med nougat parfait	kr. 339,00

SUPPER	HUMMERSUPPE med hummerkød, piskefløde og asparges HØNSEKØDSUPPE med grøntsager, hønsekød og melboller OKSEKØDSUPPE med boller, kørvel og flûtes FLØDELEGERET ASPARGESSUPPE med små kødboller og asparges OKSEHALESUPPE med oksehalekød, asparges og urter GAZPACHO kold spansk tomatsuppe	kr. 87,00 kr. 45,00 kr. 45,00 kr. 45,00 kr. 55,00 kr. 45,00
MELLEMRRETTER	SPRÆNGT VAGTELBRYST på plukket salat CHAMPAGNESORBET AGURKESORBET LUNE BAGTE OSTEESTÆNGER OG LINSER GORGONZOLA OG BRIE med flûtes, smør og druer LUN ROQUEFORTTÆRTE	kr. 69,00 kr. 31,00 kr. 29,00 kr. 79,00 kr. 53,00 kr. 56,00
FORSLAG TIL NATMAD	OKSEKØDSUPPE med boller, grønt og flûtes ASPARGESSUPPE med kødboller og flûtes HØNSEKØDSUPPE med strimler af hønsekød, urter og flûtes FRANSK LØGSUPPE med flûtes CARRYSUPPE med hønsekød og ris TOMATSUPPE med kødboller, nudler og porreringe UNGARNSK GULLASCHSUPPE med flûtes SALTPÅLÆG med ost, brød, smør og pynt FRIKADELLER med kold kartoffelsalat GRØNTSAGSTÆRTER med brøndkarse, dijonsennep og groft brød PØLSEBORD med brød og smør fra kr.	kr. 49,00 kr. 49,00 kr. 49,00 kr. 49,00 kr. 55,00 kr. 49,00 kr. 65,00 kr. 90,00 kr. 75,00 kr. 65,00 kr. 99,00

BUFFET

BUFFET NR. 1

FISKETALLERKEN med hjertesalat, æg af torskerillette, grøn asparges, tangrogn, kørvel, laksecarpaccio, spyd med grillede tigerrejer, tricolorecreme fraichedressing og koldhævet hvedebrød, økosmør

HIMMERLANDS KALVETYKSTEG
STEGTE FRANSKE ANDEBRYSTER
DYREKØLLE med svampesauce
KRYDDERURTEKARTOFFEL
MARINEREDE GRØNTSAGER
SALATBUFFET blandet salat, tomatsalat, feta, oliven og syltede hvidløg
2 SLAGS DRESSING

UDVALG AF FRANSKE OG ITALIENSKE OSTE
DESSERTBUFFET med frugttårn, fragilite islagkage og chokoladetrøffelkage

PALÆ'S kold hævet hvedebrød og økosmør kr. 335,00

Kok til anretning kr. 2500,00

Min. 15 couverts

BUFFET NR. 2

KOLD HELLEFISK med krydderurtdressing
SKALDYRSFYLD i melon

HELSTEGT OKSEHØJREB med rødvinssauce
FRANSK ANDEBRYST med orangesauce
EN FRISK GRØNTSAG
FRANSK KARTOFFELSALAT
COLESLAW
GRØN SALAT med buketter af grøntsager

GORGONZOLA / BRIE ANRETNING med frisk frugt
DESSERTBUFFET af forskellige kager og desserter

HJEMMEBAGT GROVBRØD og smør kr. 339,00

Kok til anretning kr. 2500,00

Min. 15 couverts

BUFFET NR. 3

SKALDYRSTALLERKEN bestående af krabbekød, hvidløgsmarinerede rejer, krebshealer og gratineret new zealandsk musling anrettet på plukket salat serveret med cremefraiche rørt m/ rogn og krydderurter

HELSTEGT HØJREBS FILET
RØDVINSMARINERET KAMSTEG
KALKUNBRYST stegt med bacon
KARTOFFELGRATIN med krydderurter
PEBERSAUCE
SAUTÉ af sæson friske grøntsager
GRØN SALAT med oliven, hvidløg stegte brødcroutoner og soltørret tomat
2 SLAGS DRESSING

UDVALG AF GODE DANSKE OSTE m/ tilbehør
HJEMMEBAGT BRØD og smør

DESSERTBUFFET med frisk frugt, vanilje isanretning med bærsorbet og chokoladetrøffelkage

Pris pr. couvert	kr. 359,00
Kok til anretning	kr. 2500,00

MIDDELHAVSBUFFET

TAPASTALLERKEN med okse carpaccio, lufttørret villano skinke, chorizopølse og rejerspyd marineret i sød chili anrettet på fintskåret hjertesalat, pyntet med kæmpe stilk capers og demi-dryied tomatos hertil Mojo dressing

OVNSTEGT LAMMEKØLLE m/ rosmarin og hvidløg
KALVESTEG M/ GORGONZOLASAUCE
STEGT HANEBRYST marineret i pesto
OVNBAGTE KARTOFLER med tomater
RAVIOLI med riccota, spinat, tomatsauce
GRÆSK SALAT med oliven, feta, tomat og høvlet parmegiano
TZATZIKI og 2 SLAGS HUMUS

ANRETNING MED MIDDELHAVS OSTE med
peberfrugt og druer - TIRAMISU med friske bær

KOLD HÆVET HVEDEBRØD sortiment, økosmør,

Pris pr. couvert	kr. 369,00
Kok til anretning	kr.2500,00

BUFFET

Der kan leveres uden kok til anretning

BUFFET A

FERSK RØGET FANØ LAKS på urteleje, dressing Verte
LILLE ½ HUMMER med dild, salat Parisienne

KALVEKAM med skovsvampesauce og grøntsagskompot
DYREKØLLE i vildt flødesauce
RUSTIK KARTOFFELSALAT
RÅMARINERET RØDKÅL
GRØN SALAT

BRIE, GONDOLA OG FRISK FRUGT
2 SLAGS DESSERT efter ønske

HJEMMEBAGT GROVBRØD og smør

kr. 339,00

BUFFET B

SPINATFARSERET LAKS med japansk tang
FRISK PASTA MED SKALDYR i limesauce

KALKUNBRYST STEGT MED ESDRAGON anrettet på marinerede urter
SVINE MØRBRADBØF i flødepaprikasauce
KOLD PEBERSTEGT OKSEFILET
Kartoffelsalat og grøn salat med tomat og ærtespire

OSTEANRETNING med druer og frugt
BÆRTÆRTE med cremefraiche

PALÆ's koldhævet hvedebrød og økosmør

kr. 329,00

BUFFET C

KOLD SKÆRISSINGFILET røget lakserose sauce verte
DILDRAND med skaldyrsalat, pyntet med krebs

STEGT KALKUNBRYST med en lækker krydret fars
LILLE OKSEMØRBRADBOEUF grøntsags sauté
MIXED GRØN SALAT
PASTASALAT
KARTOFFELSALAT

BRIE, GORGONZOLA OG HVIDLØGSOST hertil frisk frugt
NØDDEKAGE med frugtsalat og råcreme

PALÆ's koldhævet hvedebrød og økosmør

kr. 329,00

KOLD ANRETNING

KOLD RØDSPÆTTEFILET med Nordsø rejer og carrydressing
GRAVED HELLEFISK med sennepssauce
RØGET ÅL med røræg og purløg

KOLD OKSEFILET med kartoffelsalat
SPRØDSTEGT FRILANDS SVINEKAM
LUN MØRBRADBØF i PEBERSAUCE rødlogsbønne sauté
Rødkål, stegte æbler, svesker og grøn sprød salat

BRIE, GORGONZOLA OG OSTEBJÆLKER med druer
FRISK FRUGTSALAT med råcreme, nødder og chokolade

KOLD HÆVET HVEDEBRØD og økosmør

kr. 339,00

Leveres anrettet på fad og i skåle.
Det varme er anrettet i ovnfaste serveringsskåle.
Min. 12 couverts

RECEPTIONS BUFFET

LAKSEROULADE med ostecreme, tang og Nordsø rejer
½ MELON MED SKALDYRSALAT
MINI SANDWICH med fersk røget laks og dyrlægens natmad
LUNE QUICHE LORRAINE MED DIJON
LUNE PANEREDE HOTWING med dip
INDBAGTE KINAREJER sur-sød sauce
SMÅ FRIKADELLER på pind
PØLSER I SVØB på pind
2 SLAGS DIP
EMMENTHALER og GAUDA, druer
FRUGTTÅRN med frugt og bærhapser
KRANSEKAGEKONFEKT og SARHA BERNHARD
HVEDE og 5-KORNS FLÛTE og økosmør

kr. 275,00

RECEPTIONSFORSLAG

RECEPTION 1

CANAPÉ MED LAKSEROULADE rogn og dild
CANAPÉ MED COGNACSLEVERMOUSSE
SMÅ KINARULLER
COCKTAILPØLSER I BACONSVØB
MINIFRIKADELLER med esdragon
GRØNTSAGSTÆRTE med dijon
GRØNTSAGSFADE med dip
CHERRYTOMATER MED OSTEFYLD
BRIE OG OSTEHAPSER med druer
FRUGTTÅRN
KRANSEKAGEKONFEKT
SARA BERNHARDKAGER

Pris pr. couvert

kr. 249,00

RECEPTION 2

2 SLAGS MINISANDWICH
PØLSER I BACONSVØB
SMÅ FRIKADELLER med timian
GRØNTSAGSSTAVE med dip
OSTEHAPSER med druer
FRUGTTÅRN –
JORDBÆR chokoladedyb
FYLDTE CHOKOLADER
KRANSEKAGE MED NOUGAT

Pris pr. couvert

kr. 210,00

RECEPTION 3

3 STK. LUKSUS MINISANDWICH
SMÅ FRIKADELLER
PØLSER i svøb
KRANSEKAGE med nougat
FRUGTTÅRN
JORDBÆR med CHOKOLADEDYP

Pris pr. couvert

kr. 149,00

RECEPTION

<input type="checkbox"/>	2 SMÅ KINARULLER	kr. 25,00
<input type="checkbox"/>	2 INDBAGTE KINAREJER	kr. 25,00
<input type="checkbox"/>	2 INDBAGTE BLÆKSPRUTTER	kr. 25,00
<input type="checkbox"/>	2 COCKTAILPØLSER I BACONSVØB	kr. 25,00
<input type="checkbox"/>	SVESKE OG ABRICOT I BACONSVØB	kr. 25,00
<input type="checkbox"/>	2 MINI FRIKADELLER	kr. 25,00
<input type="checkbox"/>	MINISANDWICH	kr. 19,00
<input type="checkbox"/>	MINISANDWICH LUKSUS	kr. 22,00
<input type="checkbox"/>	TOAST MED HØNSEMOUSSE	kr. 20,00
<input type="checkbox"/>	MINICROISSANT MED FYLD	kr. 25,00
<input type="checkbox"/>	CANAPÉ- COGNACLEVERMOUSSE ELLER LAKSEROULADE	kr. 35,00
<input type="checkbox"/>	CANAPÉ- RØGET ÅL M/ RØRÆG (med forbehold)	kr. ?
<input type="checkbox"/>	CANAPÉ- FERSKRØGET LAKS, REJER ELLER PASTRAMI	kr. 35,00
<input type="checkbox"/>	BUTTERDEJSSNEGL M/ OLIVENFYLD	kr. 18,00
<input type="checkbox"/>	OLIVEN, FETA OG SYLTEDE HVIDLØG	kr. 15,00
<input type="checkbox"/>	RØDTUNGEROULADE MED SAUCE VERTE	kr. 35,00
<input type="checkbox"/>	SKALDYRSSALAT M/ MELON	kr. 29,00
<input type="checkbox"/>	SKINKERULLE MED PEBERROD	kr. 25,00
<input type="checkbox"/>	SERRANO SKINKE MED MELON	kr. 25,00
<input type="checkbox"/>	GRØNTSAGSSTAVE MED DIP	kr. 19,00
<input type="checkbox"/>	PASTASALAT med oliven og feta	kr. 24,00
<input type="checkbox"/>	GRØN SALAT	kr. 18,00
<input type="checkbox"/>	QUICHE LORRAINE med dijon	kr. 25,00
<input type="checkbox"/>	CHERRYTOMAT MED OSTEFYLD	kr. 19,00
<input type="checkbox"/>	DADEL MED OSTECREME	kr. 19,00
<input type="checkbox"/>	PUMPERNIKKEL M/ GORGONZOLACREME	kr. 19,00
<input type="checkbox"/>	OSTEHAPS MED DRUE	kr. 22,00
<input type="checkbox"/>	BRIE OG EMMENTHALERHAPSER	kr. 22,00
<input type="checkbox"/>	BRIE LAGKAGE	kr. 25,00
<input type="checkbox"/>	FRUGTFAD	kr. 25,00
<input type="checkbox"/>	FRUGTTÅRN	kr. 29,00
<input type="checkbox"/>	MINICHOKOLADESKÅL MED FYLD	kr. 22,00
<input type="checkbox"/>	KRANSEKAGEKONFEKT	kr. 22,00
<input type="checkbox"/>	MINI SARA BERNHARD KAGE	kr. 25,00
<input type="checkbox"/>	KRANSEKAGE MED NOUGAT	kr. 22,00
<input type="checkbox"/>	FYLDT CHOKOLADE	kr. 29,00
<input type="checkbox"/>	FRISK FRUGT MED CHOKOLADESNIP	kr. 19,00
<input type="checkbox"/>	JORDBÆRTRÆ	Dagspris
<input type="checkbox"/>	BRØD & SMØR	kr. 19,00

Receptioner min. 30 couverts, kok kan bestilles til anretning

PALÆ DINÉR'EN

*La Cuisine des Saisons –
Racing-Catering.dk*

GLADSAXEVEJ 55, 2860 SØBORG
TLF. 39 69 08 64 – MO. 2613 4229
WWW.PALAE.DK – E-MAIL MENU@PALAE.DK

Kontortid efter aftale. tlf. 39 69 08 64 – mobil 26134229

Palæ dinér'en er grundlagt i 1934 i Palægade og er en af Danmarks mest erfarne specialforretninger i alt fest og gastronomiløsninger til lige netop dine ønske.

Jeg står parat til at opfylde ethvert ønske, hvad enten det drejer sig om familiefesten, bestyrelses mødet, firmareceptionen Klubmødet, bil event

Mange tilfredse kunder gennem tiden er Deres garanti for min topkvalitet, velsmag og smukke anretninger.

Alle retterne i vor brochure er forslag, som kan kombineres efter ønske, og vi hjælper Dem gerne med sammensætningen.

*Der sammensættes meget gerne sæson buffetter og menuer
For at imødekomme den kræsne*

Vi er naturligvis også behjælpelige, hvis De har specielle ønsker

Alle ordre bekræftes skriftligt

Ved couvertantal under 12 tillægges et ekstra gebyr

Vi medbringer fade, skåle og saucekander til anretning samt de fornødne køkkenredskaber.

Afbestilling af couverts senest 3 hverdage før festen.

Betaling: E-faktura, netto kontant 8 dage eller kontant

hvis ikke andet er aftalt.

Vi beregner os et mindre beløb til transport

Alle priser er af i dag, pr. couvert og incl. 25 % moms, 1. januar 2018

Vi kan endvidere være behjælpelige med kok,imehjælp, leje af service, telt, bryllupskage og meget mere

Med venlig hilsen Køkkenchef Kim Polte