

## **PALÆ'S BRYLLUPS MENU FORÅR /SOMMER**

Lune sæson asparges på lavét af bladspinat og østershat, håndpillede rejer, kørvel og sort kaviart maskeret med sauce Hollandaise hertil fennikel hvedbrød

\*

Langtid stegt dansk kalvekølle med sauce jus, sæson grønt, nye danske kartofler med smør/dild Mormors salater, rabarberkompot og sprød agurkesalat.

\*

Orangeis fragelité med bær, melon og citronmelisse.

**Pris pr. couvert 409,00**

+ kok og transport

### **KONFIRMATIONS BUFFET fra PALÆ 2019**

Anrettet på mine store glasassietér

Lune hvide kejser asparges med varmrøget færøsk laksestykke, på slice af hjertesalat, håndpillede rejer, kørvel, tangrogn hertil sauce hollandaise, langtids hævet fennikel hvedebrød.

\*

Fra buffet trancheres:

Kroghængt oksehøjreb og frisk lamskølle med sauce bordelaise, sæsonens nye kartofler, Blancheret forårs grønt, ”mosters rabarberkompot og agurkesalat, skåle med salater, dressing og topping fyld.

\*

Dessertbuffet med Sarah Bernhard kage, bær flammet vaniljeis parfait, citronfromage med skum

Frugttårn med udskåret frugt og bær

Til buffetbordet udlånes gerne 5 -armede lyskandelabre

**Pris pr. couvert kr. 385,00**

+ kok og transport

## KONFIRMATIONS MENU 2019

### ISHAVS TAPAS

Anrettet på min store glasassiet'e

Rillette af Atlanterhavs torsk, legs af King Crab, varmrøget Islandsk laksesupreme på slice af hjertesalat, Grønlands rejer, sort kaviart, goma warkarme salat, salturt, kørvel, dressing trikolore, 5-korns hvedebrød, økosmør

\*

### HELSTEGT AUSTRALSK OKSEMØRBRAD

porrebagt fløde kartoffel, frisk blancheret FORÅRS GRØNT med stegte svampe, farserede tomater med pesto og parmesan, reduceret portvin sky, grøn salat med spire, feta og blåbær

Kan serveres fra buffet

\*

### Dessert Buffet

Gateau Marcel – Orange Isfragelité – frugttårn med udskåret frugt og bær  
Flamberede Pandekager med vanilje is.

**Kr. pr. couvert 379,00**

+ kok og transport

### 1. KVALITETS CHERRY VALLEY AND MED FEDT SAUCE

STEGT OG TRANCHERET AND PÅ **ca. 3400 G.**

TIDLIGERE ÅR KÅRET TIL BEDSTE AND TIL JUL!

LEVERES I FOLIEBAKKE MED TILHØRENDE KOP MED ANDEFEDT SAMT HERLIG NEDKOGT ANDEJULESAUCE.

**kr. 499,00 for 4 couverter**

**TILVALG:** Hjemmelavet rødkål, brunede og hvide kartofler samt æble og sveskekompot

**Kr. 400,00 for 4 couverter**

#### JULEAFTENMENU FRA PALÆDINEREN

”JULEAFTEN TRADITIONEN TRO”

LILLE SNITTE MED FERSK RØGET LAKS PÅ HJERTESALAT, GRØNNE ASPARGES OG DILD CREME

\*

LUNE STEGE AF

TRANCHERET STEGT CHERRY VALLEY AND OG SPRØDSTEGT KAMSTEG AF FRILANDS GRIS

MED TILBEHØR AF HVIDE KARTOFLER MED PERSILLE, SUKKERBRUNEDE VILDMOSEKARTOFLER, RØDKÅL, POCHERET ÆBLE MED RIPS GELE, TYTTEBÆR, WALDORFFSALAT, SAUCE AF AND OG FLÆSKESTEG

\*

PALÆ’S EGEN RIZ A LA MANDE MED KIRSEBÆRSAUCE

MANDEL MED TIL MANDELGAVEN

**KR. PR. COUVERT 369,00**

+ EVT. TRANSPORT OG LEVERING EFTER AFTALE

BETALING EFTER AFTALE

#### PALÆDINERÉNS ALTERNATIVE JULEBUFFET

FAD MED HUSETS VARMRØGET FÆRØSK LAKS MED HJERTESALAT, GOMA WAKARME OG CAVIART, DILD OG ROSA CREME FRAICHE, MØRKT FENNIKEL HVEDEBRØD, ØKOSMØR

\*

KRABBESALAT MED HÅNDPILLEDE SVENSKE REJER, CITRON OG DILD

\*

LUN CONFIT DE CANARD MED RODFRUGT OG KARTOFFELMOS MED PERSILLE

GRØN ÆRTE SALAT MED SPIRE OG TRANE BÆR

\*

MODNE UDENLANDSKE OSTE MED DRUER, ANNANAS OG SYLTEDE VALNØDDER

KOLDHÆVET HVEDBRØD OG KIKS

\*

FLAMBEREDE SYLTEDE FERSKNER OG BRÆNDTE FIGNER MED BÆR KOMPOT, VANILIE SKUM EL. FROSSEN VANILIEPARFAIT

**KR. PR. COUVERT 339,00**

+ EVT. TRANSPORT

PALÆ'S JULEBORD "TRADITIONEN TRO"

"VÆLG SELV"

KRYDDERSILD, RØDLØG OG CAPERS

\*

CARRYSILD, PURLØG OG FORÅRSLØG

\*

HVIDE MARINERET SILD, DILD OG LØGRINGE

\*

STEGTE SILD I LAGE MED DILD OG SYLTET RØDLØG

\*

ROSER AF GRAVLAKS, DILD OG SENEPS RÆVESAUCE

\*

HÅNDPANNERET STEGTE RØDSPÆTTEFILETTER, REMOLADE OG CITRON

\*

LUNE SPRØDSTEGTE "GENZ FRILANDSGRIS" FLÆSKESTEGE

"SKÆR SELV" RØDKÅL - RØDBEDER

\*

LUNE "MORMOR" FRIKADELLER

SØDT OG SURT

\*

OSTEANRETNING MED DANSKE OG UDENLANDSKE OSTE

DRUER OG KIKS

\*

5 SKÅLE MED RIS À LAMANDE, 4 SKÅLE KIRSEBÆRSAUCE, MANDEL MED TIL MANDELGAVEN

\*

RUGBRØD – SURBRØD – 2 SLAGS KOLDHÆVET HVEDEBRØD

COUVERT FEDT OG ØKOSMØR

**PR COUVERT FRA KR. 310,00**

## **Forårsmenu**

Kejserasparges med fjordrejer, kørvel og Sauce Vin Blanc

\*

Dansk dampet Pighvar på spæd spinat og marksvamp, hertil nye (danske) "bedste petit kartofler"  
Persillecreme sauce

Eller:

Steg af Dansk gourmet kalv med garni af forårets friske grønt, Portvins reduktion,  
gul hjertesalat med søde tomater.

\*

Melonkrone med coulis af frugt, mynte og bær hertil vaniljeis parfait.

**Dagspris på menu pr. couvert ca. kr 500,00**

## **Studenter fest menu fra Palædineren**

CHOKOLADEKAGE med chokoladecreme og bærpynt.

\*

KRONDYREKØLLE I VILDTFLØDESAUCE med bagt sæson kål, waldorfsalat, tyttebær og smørbrunede  
vildmose kartofler.

\*

VARMRØGET FÆRØSK LAKS serveres kold med krydderurte cremefraiche hertil koldt hævet hvede flute og  
økosmør.

**Kr. pr couvert 349,00**

Evt. Kokkehonorar 2500,00

## PALÆDINEREN'S NYTÅRSMENU

### Menu nr. 1.

Friskkogt 1/2 Canadisk Hummer anrettet med hummersalat, caviart, lime, slice af hjertesalat, salturt, grønne petit asparges, goma wakarme, Thousand Island dressing, koldhævet fennikelhvedebrød.

\*

Grillet New Zealandsk Krondyrmedaljon i skovsvampefløde med portvin, smørstegt vildmosekartoffel, bagte rodfrugter med kastanjer og østershatte, snow peas, appesinsalat med granatæble og råsyltet tranebær

\*

Bagt chokoladecake med chokolade glace, med flammet bær isparfait, coupé med frisk frugtsalat

**Kr. pr. couvert 390,00**

### Menu nr. 2.

Ishavs tapas anrettet på glasassiet

Rilette af Atlanterhavs torsk, legs of King Crab, varmrøget Islandsk laksesupreme på slice af hjertesalat, Grønlands rejer, Ishavs kaviar, goma warkarme salat, salturt, kørvel, dressing tricolore, 5-korns hvedebrød, økosmør

\*

Helstegt Australsk oksemørbrad med porebagt fløde kartoffel, frisk blancheret Vinter grønt med stegte svampe, farserede tomater med pesto og parmesan, reduceret portvin sky, grøn salat med spire, feta og blåbær

\*

Flammet isanretning med appelsin og bærsorbet, frugtsalat, chokolade og vaffelstænger

**Kr. pr. couvert 399,00**

Til kaffen

Anretning med Sahra Bernhard, jordbær med chokolade, kransekage stykker og kransekagebag

**kr. pr couvert 49,00**

Alle retter kan mixes efter aftale

3 slags starters/snacks:

Varmrøget laksetoast med sort kaviar og kørvel, rugbrød croutons med terrine de foie gras, æblekompot og portvinsaspic, sprød fennikelbrød med bresaola, wasabi creme og China rose

**Kr. pr. couvert 99,00**

Evt. transport efter aftale

## SÆSONTILBUD FRA PALÆDINEREN

FOR STUDENTER, SOMMERENS SANKT HANS GILDER OG FESTER

### 1.

SMÅ LUNE DELLER TREKANT SANDWICH MED RØGET LAKS - ROASTBEEF SERRANO SKINKE OG GOUDAOST  
- JORBÆR MED CHOKOLADEDYP - KIRSEBÆR OG FRISKE ÆRTE FRA LANDET.

**KR. PR. COUVERT 149,00**

EVT. TRANSPORT  
MIN. 15 COUVERT

### 2.

SMÅ HÅNDFRIKADELLER MED PIND  
SMÅ OKSE OG LAKSE SLIDERS -  
SMÅ SPRØDE BACONPØLSER MED PIND  
OSTEHAPSER OG STAVE MED DRUER OG FRUGTHAPSER  
JORDBÆR I CHOKOLLADE DYP

**KR. PR. COUVERT 199,00**

EVT. TRANSPORT  
MIN. 15 COUVERT

### 3.

DAGFRISK VARMRØGET LAKSESIDE MED HÅNPILLEDE REJER MED SALTURT GRØNNE ASPARGES OG SLICES  
AF HJERTESALAT HERTIL KRABBESALAT OG 5 KORNS HVEDEBRØD OG ØKO SMØR

STEGT DANSK GRÅSTEN HANEBRYST MED ÅLEBÆK BACON I ESTRAGONFLØDE, SAUTÉ AF GRØNNE BØNNER

OG BANANLØG  
SPRØD GRØN SALAT MED CHERRYTOMAT OG ÆRTESPIRE

UDVALG AF MODNE OSTE SELLRISTAVE, DRUER, SOMMERENS BÆR OG RADISSER  
KOLDHÆVET HVEDEBRØD

JORDBÆR OG RABARBER CRUMBLE MED CREME FRAICHE OG CITRONMELISSE

**KR. PR. COUVERT 299,00**

+ EVT. TRANSPORT  
MIN. 15 COUVERT