



Hotel | Restaurant | Café
FORTUNEN

LUKSUSMENU - Forår (april-juni)

(Bestilles til min. 20 personer)

1.175 kr.

Snack & Apéritif

- Grillet asparges med citronmayo og sprød skinke
- Mini tartelette med jomfruhummer, dild og syrlig urtemayo

Forret

- Letpocheret havtaske
- Grønne asparges, ærtepuré, sprød rug og kørvelolie

Mellemret

- Klar hønseconsommé
- Ravioli med forårssurter, svampe og estragon

Hovedret

- Rosa stegt kalvetyksteg
- Forårsløg, nye kartofler, syltede løg og sauce på ramsløg

Dessert

- Hvid chokolade & rabarber
- rabarberkompot, sprød crumble, vanilje og kærnemælksis

2 slags Petit fours



Hotel | Restaurant | Café
FORTUNEN

SÆSON MENU – Forår (april-juni)

(Bestilles til min. 20 personer)

575 kr.

Forret

Kold agurkesuppe

– Creme fraiche, dild og sprøde rugbrødscroutoner

Hovedret

Langtidsstegt gris med sommergrønt

– Nye kartofler, grillede gulerødder og mild urtesauce

eller:

Stegt kyllingebryst

– Perlebyg, svampe, sommerurter og cremet hønsefond

Dessert

Vanilje panna cotta

– Jordbærkompot og sprød mandelcrumble

Kaffe/te

– Små hjemmebagte småkager

Tilvalg til menuer

Natmad: Mini sliders, suppe eller ostebord

Vinmenu: 3–5 glas med fokus på Bourgogne / Rhône / Norditalien



Hotel | Restaurant | Café
FORTUNEN

DANSK KOLD BUFFET - Forår (april-juni)
(Bestilles til min. 20 personer)

575 kr.

1. servering

Sild (2 slags)

- Karrysild med æble og kapers syltede rødløg
- Marinerede sild i klassisk lage

Fisk

- Kold røget laks (rød) med peberrodscreme & urter
- Rejer & æg med mayonnaise, citron og dild
- Frisk paneret Rødspætte, friske urter med remoulade og citron

Pålæg

- Roastbeef med remoulade, friteret løg, peberrod og syltede agurker
- Flæskesteg med rødkål, drue agurk, grøn kål chips
- Lun leverpostej med ristet svampe & bacon.

Fyldig salat

- Cremet blomkålssalat tranebær, purløg og citron-sennepsdressing

2. servering

Oste

– Vesterhavsost

– Mild brie

– Blåskimmel

– Tilbehør: Pærekompot, syltede valnødder, smørristet rugbrød og knækbrød

Dessert

– Gateau marcel

Brød & smør

– Rugbrød

– Surdejsbrød

– Pisket smør og fedt med løg



Hotel | Restaurant | Café
FORTUNEN

TAPAS/SHARE FOOD - serveret på fade ved bordet
(Bestilles til min. 20 personer)

575 kr.

Forret - Anti pasti

- Bruschetta med tomat, basilikum og olivenolie
- Cremet burrata med grillede grøntsager
- Charcuteri 2 slags pølser
- Grøn salat med vinaigrette og ristede kerner
- Focaccia med pisket smør

Hovedret

- Helstegt kylling med citron og timian
- Ovnbagte kartofler med urter
- Grillet grønt
- Cesar salat
- Saucer/dip: Rødvinsauce + urteaioli

Dessert

- Chokolademousse med bær i portions glas
- Frugtfade med melon, ananas og druer
- 2 slags oste med tilbehør