



Det traditionelle køkken

Arrangement på Hotellet

Vælg én forret, én hovedret og én dessert pr. kuvert: 388kr.

Minimum 15 kuverter

Forretter

Klar suppe med kød- og melboller.

Rejecocktail med asparges og citron, serveret med lun flutes

Koldrøget Laks med urtecreme, sæsonens grønt

Tarteletter med høns i asparges

Torskefad med æg og rejer, serveres med lun flute

Hovedretter

Flæskesteg med svesker, rødkål, chips, surt, brunede- og hvide kartofler

Kalvesteg stegt som vildt med *ristede nødder og druer, waldorffsalat, tyttebær, dampet grønt, hvide kartofler og stegesauce*

Gammeldags oksesteg med *glaserede løg og champignon, karotter med frosset flødepeberrod, hvide kartofler og skysauce*

Honningglaseret skinkesteg med *grønne grønsager, bønner med bacon, kartofler og hvid sauce*

Indbagt **Oksemørbrad**, pom risolles, cognacsky, grønt, svampe (+ 99 kr.)

Desserter

Nøddekurv m/ 2 slags is

Banan Split

Pære Belle Helene

Hotellets hjemmelavet islagkage

Prisliste juni 2025

Hotel Thisted