



## Menu Inspiration

Fest på Hotellet

### Forretter og supper

**Hønsesuppe Carmen**, med kogte ris, julienne af pigment **kr. 92**

**Flødelegeret karrysuppe** med hønsekød og urter **kr. 92**

**Svampesuppe**, Serano, flan og sherry **kr. 92**

**Fiskesuppe** med 2 slags fisk **kr. 115**

### For- og mellem retter

**Pastrami** på salat med hjemmesyltet pickles **kr. 95**

**Unghaneroulade** med oliven og soltørrede tomater **kr. 88**

**Gyrupkølle og lammerulle** med havtorn og brombær chutney **kr. 115**

**Rødtungefilet med krebs**, på ris bund med hummerbisque **kr. 125**

**Lun havtaske** med urtebeurreblanc og "selleri-sne" **kr. 115**

**Indbagt laks** i butterdej med svampesauce **kr. 98**

**Husets fisketallerken** med tre slags fisk, rejer og creme fraichedressing **kr. 115**

**Fersk røget laks** med kryddercremefraiche **kr. 92**

### Stegeretter

**Helstegt lammeryg** m/ kompot og gele,  
friske grønsager og salat, flødegratinerede kartofler samt lammesky **kr. 245**

**Kalvefilet** m/ sauterede svampe,  
friske grønsager og smørsauterede kartofler samt pikant sauce **kr. 225**

**Oksefilet** m/ friske grønsager, sauterede svampe,  
flødegratinerede kartofler samt tomat- og timiansky **kr. 199**

**Stegt perlehøne** m/ ristede nødder, druer, halve pærer fyldt med syltede tranebær,  
sellerisalat, pom. Rissolé, hvidvinssky **kr. 185**

**Helstegt oksehøjreb med krølfedt** m/ ristede svampe, gulerodstimbale og broccoli,  
hasselbach-kartofler samt sauce bordelaise. **kr. 248**

**Krondyrfilet** m/ rösti, fuglerede med spidskåls tzatziki og demi glaze **kr. 289**

**Oksemørbrad Wellington** m/ butterdej, pom risolles og maderasauce **kr. 288**

**Helstegt dyreryg** med ristede pærer og tranebær, fuglerede fyldt med salat Waldorff,  
smørsauterede kartofler samt vildtsauce **kr. 278**

### Desserter

- Husets is roulade** med eksotiske frugter **kr. 110**
- Chokoladeskal** med frisk frugtsalat og råcreme **kr. 98**
- Kold Grand Marnier soufflé** med kold abrikossauce **kr. 92**
- Sprød nøddekurv** med tre slags is og friske frugter **kr. 115**
- Chokolade- abrikoskage** med vanilleparfait og frugtcoulis **kr. 92**
- Citron-fragilite** iskage med "Ryste hindbær" **kr. 98**
- Hotellet's islagkage** med bærcoulis, frugt og snirkler **kr. 98**
- Dessert tallerken** med kage, moussé og is **kr. 128**
- Dessertbuffet** med kage, moussé, is og frugt **kr. 150**

### Til kaffen

- Kaffe/ the **kr. 32**
- Hjemmebagte småkager **kr. 28**
- Kringle **kr. 28**
- Lagkage **kr. 36**
- Kransekage i stænger **kr. 38**
- Petit Fours (2 stk) **kr. 42**

### Natmad

- Croissant forskelligt fyld **kr. 86**
- Pålægsbræt med 4 slags pålæg, leverpostej, friskbagt rugbrød, smør og fedt **kr. 92**
- Varme hveder med pålæg og ost **kr. 86**
- Sandwich med forskelligt fyld **kr. 82**
- Suppe - frit valg **kr. 88**
- Tarteletter med høns **kr. 92**
- 3 slags sliders **kr. 92**
- Ta' selv kaffe til natmad **kr. 18**

Findes i menu inspirationen ikke den ønskede ret, så klarer vi det helt sikkert alligevel.  
Kontakt os uforpligtende for aftale til en snak med Michael, om sammensætning af passende menu til jeres næste arrangement.

Prisliste maj 2021

*Hotel Thisted*