

28. JULI - 28. SEPTEMBER

Menu

Minimumbestilling for menu er 20 kuverter
Alle priser er inklusiv moms

FORRETTER

Vælg én forret

Rejer

Syrnet fløde, rabarber, malt og peberrod is

Rygeost

Variation af tomater, glaskål og blomsterkarse

Tatar anno 1955

Okse, syltet peberfrugt, Karl Johan mayonnaise og modnet ost
+ 25,-

Forretten serveres med surdejsbrød fra Den Gamle Bys bageri og smør

HOVEDRET

Ladegaard Duroc

Krogmodnet grisenakke med majs og pralbønner, spinat,
saltede bladbeder og kantarel sauce
Kartoffelkompot med brunet smør og løvstikke

Fisk

Blomkålspuré, braiseret fennikel, bisque med muslinger og bakskul
Kartoffelkompot med brunet smør og dild

*Vi laver med glæde sæsonens Samsø grønt
med passende garniture og sauce - i stedet for gris og fisk hvis det ønskes*

Menu

DESSERT

Vælg én dessert

Mangors Alliance tærte

Sensommerbær, makron og is på solbærblade

Chokoladekage 1766

Chokolademousse, rug og brombær

PRIS

5 serveringer+

Velkomst, forret, hovedret, dessert
og kaffe/te og Den Gamle Bys vaniljekrans,
inkl. 4 timer ad libitum
med vin, øl, økologisk saft og sodavand fra Hancock
og kande vand på bordene.

Drikkevarer ad libitum ud over 4 timer koster 100,- pr. time pr. kuvert

Pr. kuvert

1025,-

2 retters menu

Forret og hovedret
eksklusiv drikkevarer

Pr. kuvert

325,-

3 retters menu

Forret, hovedret og dessert
eksklusiv drikkevarer

Pr. kuvert

425,-

Ønskes mere tid er prisen 400,- pr. time

Forbehold for ændringer - vi tilpasser udvalget efter sæson

Tilkøb

VELKOMST

(Inklusiv i 5 serveringer+)

Èt glas mousserende vin

Mousserende vin

Èt glas Den Gamle Bys lemonade (alkoholfri)

Lavet på urter fra Den Gamle Bys haver
med citrus og dansk vand

Sprød spelt og kartoffelchips

med ramsløg og yoghurt

Pr. kuvert 125,-

TILKØB AF SNACKS

Flæskesvær

med enebær og salvie

35,-

Salte mandler

Let karamelliserede mandler med havsalt

35,-

Krustade

Hønsesalat og sprød spegeskinke

45,-

Sprød spelt og kartoffelchips

med ramsløg og yoghurt

45,-

Tilkøb

Danske oste på buffét

med sylt, kompot og bagerens knækbrød

Pr. kuvert 115,-

Én stor vaniljekrans

med hakkede mandler, smør og ægte vanilje – bagt efter opskrift fra 1857

Pr. stk. 19,-

Kaffe eller te

Friskkværnet Peter Larsen kaffe eller te fra A.C. Perch's tehandel

Pr. kuvert 45,-

Vælg mellem **Cognac** eller **Baileys**

Pr. glas 45,-

NATMAD

Gæstgivergårdens smørrebrød

I Gæstgivergården afspejler vores smørrebrød sæsonen og årstidens traditioner

Pr. stk. 75,-

Smørbagt croissant

2 stk. croissanter fra Den Gamle Bys bageri, med cremet laksesalat, dild og æbler, og med cremet hønsesalat, sprød skinke og karse

Pr. kuvert 90,-

Kartoffelsuppe

med croutons, ristede kerner og urteolie.

Serveres med friskbagt brød

Pr. kuvert 95,-

Hotdog

med ristet grillpølse. Hotdogs serveres fra Pølsevognen i 1974-bydelen.

Pris er inklusiv én Cocio eller én Jolly Cola

Pr. kuvert 145,-