

**Restaurant**



## **KONFIRMATIONS MENU 2024 APRIL/MAJ**

### **Forret:**

Restaurant Gilleleje Havn's rejecocktail med Svenske håndpillede rejer, sauce cocktail og sprød Hjertesalat.

Bresaola (lufttørret okseinderlår). Serveres med rucola, parmesan flager, Cherry tomater og trøffel vinaigrette.

Hertil vores hjemmebagt focaccia og økologisk smør.

### **Hovedret:**

Helstegt tyndstegsfilet af Sashi A, marineret med grøn Madagaskar og hvidløg.

Farseret Supreme kyllingebryst med soltørret tomat, og basilikum.

Serveres med tusindblads kartoffel og sauce bordelaise.

Restaurant Gilleleje Havn's cæsar salat med hvidløgss croutoner og flager af parmesan.

Melon salat med ristet græskarkerner, rødløg og feta.

### **Dessert:**

Mørk chokolademousse tilsmagt med Orange, hertil passionsfrugt sorbet.

**Pris kr. 395,- pr. kuvert - min. 15 kuverter.**

**SERVERES BÅDE I OG UD AF Huset**

**Ring og bestil på tlf. 48 30 30 39.**