

SELSKABSMENU

VELKOMST

BOBLER ↘ VINCENT BARON CREMANT DE BOURGONE BRUT

Imødekommende Crémant fra Bourgogne med små livlige bobler og en dejlig frisk blomstrende aroma der understøttes af grønne æbler og toner af ristede brød og nødder.
Hertil snacks, vores Rugbrødschips med hjemmelavet hummus.

FORRET

Hummersuppe lavet på Lokalfanget Jomfruhummer Serveres med Helleflynder terrine og porre Julienne.

Hertil hjemmebagt focaccia brød og økologisk smør.

HVIDVIN ↘ DEVAULT LA CHAISE CHENIN BLANC 2020

Duft af citrus og grønne blomster. Den friske og mineralske smag gentager mange af duftens noter.

HOVEDRET

Grillet Striploin af Sashi AA Serveres med bagte San Marzano tomater og 1000 blads kartofler. Hertil sauce bordelaise.

RØDVIN ↘ DOMAINE LA SOUMADE COTES DU RHONE 2020

Farven er klar rubinrød og kommer med duften af rød og mørk frugt, violer, lakrids, røg og antydning af tjære. I munden dominerer især tranebær, jordbær, brombær sammen med hvid peber, nellike og vanilje.

Vin ad libitum under maden...

DESSERT

Gilleleje Havn's desserttallerken hertil 1 gl. Taylors Late Bottle Vintage.

KAFFE

Kaffe/The med kransekage.

Pris pr. kuvert kr. 745,-

Krostuen til 30 gæster med udsigt over havnen og stejlepladsen.

Selskabslokalet plus gårdhave til 40 gæster.

Restauranten lukkes for andre gæster ved 45 gæster eller derover.

De bedste hilsner

Os på Havnen

Annette og Katha

ESTD

1976



KONTAKT

TELEFON

48 30 30 39

EMAIL

kontakt@gillelejevavn.dk

WWW

www.gillelejevavn.dk