

MENU ANDRÉ RIÉU
FREDAG 21. JUNI 2019

Sted: Restauranten 2. etage Jyske Bank Boxen
Tid: Dørene åbner kl. 17.00

Menu: Buffet:

Det kolde:

Laksetatar med dilldressing, sprød salat og wasabi rogn

Rejesalat i tomatiseret dressing og asparges

Oksekøds tataki med forårsløg og ponzu hertil sprød salat med nudler

Panko stegt kyllingebryst hertil grøn forårs frikasse med grønne asparges,
gulerødder, ærter og dildolie

Tomatsalat gremolata og sprøde brødsiver

Det varme:

Kalvespidsbryst med grønsagstimbaler, revene kartofler og løg i cocotte,
stegt hjertesalat, dædelsirup og kalvesky

Rødtungefilet med urter fiskesauce

Skinkemedaljon med svampesauce

Desserter:

Små blåbær muffins med marcipan og chokolade

Jordbærmousse tærte

Osteplanké med bløde og faste oste hertil sylt, nødder og druer

Brød, kiks & smør

Kaffe / The

Pris pr. couvært kr. 275,00
Ex. drikkevare

Ovenstående priser er incl. moms og betjening

Reserver bord via restauranten@mch.dk
eller pr. tlf. 9926 9824