

# MENU ANDRÉ RIEU

LØRDAG 17. JUNI 2023

Sted Restaurant Terrassen i Ankomstbygningen til Jyske Bank Boxen.  
Tid Dørene til restauranten åbner kl. 16.30

## ALLE GÆSTER PLACERES VED STORE FÆLLESBØRDE

### MENU

#### Forret (tallerken anrettet)

Sæsonens hvide fisk, bagt med urte panade, rejer, krydderurtecreme, sprød salat med asparges og citron perler  
Kuvertbrød og smør

#### Buffet

##### Lune retter:

Langtidsstegt dansk kalvefilet  
Braiseret griseskank med bolsjebeder, gule beder og mild pebersauce  
Ovnstegte kartofler vendt i urter og citron  
Blåbær glace, fyldt med tørret blåbær  
Sauteret asparges broccoli og gulerødder  
Grøntsagstærte – alt godt fra gartnergården, toppet med frisesalat  
Spidskålssalat med asparges, æbler og nødder

##### Desserter:

Hyldeblomst mousse med gele og tørret blomsterblade i glade farver  
Hjemmebagte pandekager med citrus creme og karamelliseret nødder  
3 gode modne oste, hjemmesylt og druer  
Kaffe & te

Pris pr. couvært kr. 375,00 (inkl. 1 drikkevare)

Bestil bord på telefon 9926 9824 eller  
restauranten@mch.dk