

# MENU

## BRYAN ADAMS

FREDAG 3. MAJ 2024

Sted Restaurant Første, MCH's Hovedbygning 1: sal

Tid Restauranten er åben i tidsrummet 16.30 – 19.30

### MENU

#### Forret

Forret – tallerkenanretning med:

Hvide asparges, håndpillede rejer, rugbrødsgrubbe, citronperler & urtesalat med brøndkarse

#### Hovedret & dessert fra buffet:

Citron og timianstegt kyllingebryst med stegt ratatouille grønt

Langtidsstegt kalvefilet med saltbagt selleri og ristede hasselnødder og grønt

Små grøntsagstærter toppet med grønne salater

Små ovnstegte kartofler

Blåbær glace med tørrede blåbær

Rødfrugtsalat med bulgur og vinaigrette

Bønnesalat med oliven og feta

2 slags oste med behørigt garniture

Konditorens udvalg af små desserter og kager

Drikkevarer ad libitum, som hentes i baren.

Ad libitum gælder for hvidvin, rødvin, øl, sodavand og vand.

Pris pr: person

650,00 kr.

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