

SELSKABSMENU

VELKOMST

BOBLER ↗ VINCENT BARON CREMANT DE BOURGOGNE 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

Hæderkronet røget laks fra Samsø Røgeri sat på spinatvaffel, hertil rygeoste creme og syltet fennikel og citron.

HVIDVIN ↗ DEVAULT LA CHAISE CHENIN BLANC 2020

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

HOVEDRET

Rødvinsmarineret tyndstegs filet af Sashi AA serveres med flødestuede svampe, timianstegte kartofler, rysteribs og rod frugte chips.

RØDVIN ↗ MICHEL GUIGNIER BEAUJOLAIS BIO TRADITION 2022

Duften lukker op for violer og iris sat sammen med kirsebær, hindbær og blomme plus de karakteristiske strejf af pottemuld Gamaydruen ofte kommer med. Smagen er let, frugtig og sommerlig uden så mange dikkedarer.
Vin ad libitum under maden...

DESSERT

Fransk æble tærte med vanilje is, lun karamel sauce tilsmagt med Grand mariner.

KAFFE

Kaffe/The med kransekage.

Pris pr. kuvert kr. 698,-

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