

Café Bøgen

BØGESKOVHUS

MENUFORSLAG

FORRET

Multe med chili og vanilje anrettet med små
forsommer-jordbær, radiser og knas samt vinegar
Hertil hjemmebagt brød og dip

HOVEDRET

Langtidsstegt ungkvæg-filet anrettet med ærter,
pure af løg og beder samt nye danske kartofter
med havsalt og urter

DESSERT

Blød chokoladecake med mousse, syltet orange
og shot af små rabarber

TALLERKEN-ANRETTET
KUVERTPRIS: 225 KR.

MENUFORSLAG

FORRET

Syltet/langtidsbagt laks med tigerrejer, fenikkel,
æble samt dild-mayo

HOVEDRET

Kalvefilet rullet i urter anrettet med terrin af
selleri og gulerod, ristede svampe og glaserede
løg. Hertil ovnbagte kartofler og skysauce

DESSERT

Hvid chokolade-trifli og citron toppet med tuile



30-60% økologi

KUVERTPRIS: 299 KR.



Café Bøgen

BØGESKOVHUS

MENUFORSLAG

FORRET

Rimmet multefilet med æble og citrus, spæd salat og radiser. Hertil brød og dip

ELLER

Let røget kalve-culotte med syltede rødløg, peber, chips og spæd salat. Hertil brød og dip

HOVEDRET (*BUFFET*)

Rosastegt kalvetykkesteg
Unghanebryst i portvinssauce med urter
Små kartofler med citrusmør
Salat af spidskål, blåbær og parmesan
Tomatsalat med mix af tomater og basilikum
Salat med asparges, sugarsnaps og feta

DESSERT

Trifli med rabarber og hvid chokolade
Jordbærsalt
Rabarbershot

KUVERTPRIS: 279 KR.



30-60% økologi



Café Bøgen

BØGESKOVHUS

MENUFORSLAG

FORRET

Kold dampet laks med feldsalat, syltede fennikel, rejer, dild og dressing

ELLER

Moderne rejecocktail med tigerrejer, spæd salat, syrlig agurk, salturt og dressing

HOVEDRET (*BUFFET*)

Kyllingelår i toscansk krydret flødesauce med parmesan

Rosastegt oksemørbrad med kold bearnaise

Flødekartofler med urter

Kartoffelsalat med asparges, dild, salat og olie/eddike

Grøn mix af rucola, feldsalat, cherrytomat, pinjekerner og basilikum

Salat af bag broccoli, marinerede rødløg og mandler

DESSERT

Mandelbund med hindbærmousse, serveret med jordbær og vandmelonsalat med mynte

KUVERTPRIS: 279 KR.



30-60% økologi



Café Bøgen

BØGESKOVHUS

MENUFORSLAG

FORRET

Rimmet laks med brombær, anrettet med syltede fennikel, dehydreret æble og ærteskud
Brød og dip

HOVEDRET (*BUFFET*)

Helstegt ungkvæg-filet med peberkant
Braiseret svinekæber med porrer
Salat af perlespelt med abrikos, mandler, mynte og granatæble
Salat af melon, agurk, rød piment og surt
Salat med spidskål, citrus, parmesan og blåbær
Små kartofler med havsalt og urter

DESSERT

Bøgens brownie med ristede mandler
Rabarber-sorbet
Jordbærsalat
Frugtfad

KUVERTPRIS: 279 KR.

Café Bøgen

BØGESKOVHUS



MENUFORSLAG

FORRET

Rimmet torsk og stegte tigerrejer med marineret fennikel samt æble toppet med citrussalat
Bresaola med syltede løg, parmesan og rodbånd
Brød og 2-3 slags dip

HOVEDRET (*BUFFET*)

Rosastegt kalvetyksteg med pebermix
Unghane i fløde/portvinssauce og forårsgrønt
Salat af grønkål og spidskål, toppet med citrus og mandler
Bagt jordskokke-salat med lakrids og timian
Kernesalat med granatæble, abrikos samt mynte
Ovnbagte kartofler med havsalt og urter

DESSERT

Hvid chokoladebrownie med appelsin-sorbet og ananas-salat

KUVERTPRIS: 289 KR.



30-60% økologi



Café Bøgen

BØGESKOVHUS

MENUFORSLAG

TAPAS

Varmrøget laks med creme fraiche og salturt
Tigerrejer med soja og kokos
Krydret italiensk pølse med syltede løg
Kylling med polenta og grønkål
Oksedeller med sesam i tomat
3 oste med hjemmesyltede lækkerier
Hvid mousse med tonkabønne

KUVERTPRIS: 215 KR.

MENUFORSLAG

TAPAS

Tigerrejer med chili/kokos-topping
Rimmet torsk med tangsalat
Kartoffel/chorizo dumplings
2 slags ost og 2 slags italiensk pølse med dip
Ande-confit med æble og løg
Lun svinekæbe med kål og øl
Rabarber symfoni i glas

KUVERTPRIS: 199 KR.



30-60% økologi