



Det traditionelle køkken

Arrangement på Hotellet

Vælg én forret, én hovedret og én dessert pr. kuvert: 388kr.

Minimum 15 kuverter

Forretter

Klar suppe med kød- og melboller.

Rejecocktail med asparges og citron, serveret med lun flutes

Koldrøget Laks med urtecreme, sæcon grønt

Tarteletter med høns i asparges

Torskefad med æg & rejer, serveres med lun flute

Hovedretter

Flæskesteg m/ Svesker, rødkål, chips, surt, brunede- og hvide kartofler

Kalvesteg stegt som vildt m/ *ristede nødder og druer, fugle reder fyldt med Waldorff, tyttebærsyltetøj, en slags grønsag. stegesauce*

Gammeldags oksesteg m/ *glaserede løg og champignons, karotter samt frosset flødepeberrod hvide kartofler samt skysauce.*

Kylling saute Merengo m/ syltesager, rabarber kompot

Indbagt **Oksemørbrad**, pom risolles, cognacsky, grønt, svampe (+ 99 kr.)

Desserter

Èn Surprice

Nøddekurv m/ 2 slags is

Banan Split

Pære Belle Helene

Prisliste marts 2024

Hotel Thisted