

Sallie's Restaurant & Snackbar

Luksus menu 2016

Forretter - vælg mellem:

- **Jomfruhummersuppe** med urter i julienne og hummerhaler.
- **Røget unghaneroulade** på salat, hertil dressing af peberrod smagt til med lime og koriander.
- **Baconbagt laks** anrettet på flødestuvet spinat smagt til med citron og sort sesam.
- **3 små forretter**, hjemmerøget andebryst med syltet grønt, lakseterrin med purløgscreme, marineret oksekød med rucolasalat og parmesan.

(Alle forretter serveres med hjemmebagt brød & smør)

Mellemret - Citron Granité

Hovedretter - vælg mellem:

- **Oksemørbrad** (helstegt) med rødvin sauce, hertil årstidens grønt, langtidsbagt tomat og kartoffelroulade bagt med parmaskinke.
- **US Okseinderlår** (langtidsstegt) med hvidløgssauce, hertil rodfrugtsoufflé, fyldt tomat og hjemmelavet kartoffelkroetter med fyld af krydderurter.
- **Kalvefilet** (helstegt) med marsala sauce, hertil selleri-/kartoffelsoufflé og langtidsbagt porre med honning samt årstidens grønt.
- **Andebryst** (rosa stegt) med portvinsysauce hertil æblechutney, grøntsagssoufflé og pommes anna

(Hovedretten bydes rundt 2 gange)

Desserter - vælg mellem:

- **Årstidens frugtsuppe** med vanilje is
- **Hjemmelavet is** med nødder, marcipan og chokolade, hertil frisk frugt.
- **Key lime pie** med jordbærcolis og frisk frugt
- **Desserttallerken**, 3 overraskelser (is, mousse og kage) samt frisk frugt.

Natmad - vælg mellem:

- **Pølse-/ostebord** 2 slags italiensk salami og 3 slags ost med div. tilbehør
- **Pølser** med brød og tilbehør.
- **Ungarsk gullaschsuppe** med hjemmebagt brød.
- **Pålægsbuffet** med 5 slags salt pålæg og hjemmelavet leverpostej samt brød og smør.

Overnatning i forbindelse med fest til speciel festpris.

Der afkræves depositum på 3000 kr. ved bestilling af arrangement

Wittrup enkeltværelse DKK 500,- eller Wittrup dobbeltværelse DKK 650,- pr. værelse (2015 priser).

Overnattende tilbydes morgencomplet uden yderligere beregning.

Ved bestilling af selskab henvises til de generelle betingelser i selskabsbrochuren.

Ret til ændringer forbeholdes.

Tlf. restaurant 43 64 91 32 ♦ www.Sallies.dk

Sallie's Restaurant & Snackbar

Luksus menu 2016

Arrangement af 7 - 8 timers varighed

- **Velkomstdrink** La Lupa moscato d'ásti (perlende smag af fersken) peanuts & saltstænger.
- **4 retters menu** efter eget ønske fra luksus menuen.
- **Vin ad libitum** af udvalgte vine fra vinkort under maden.
- **Dessertvin** af udvalgte dessertvine
- **Sodavand ad libitum** under maden til børn under 12 år.
- **Isvand** på bordene under maden.
- **Kaffe med 1 cognac eller likør** samt småkager og fyldt chokolade.
- **Natmad** efter eget ønske fra luksus menuen.
- **Menukort**

Pris pr. kuvert **Kr. 899,00** v/ minimum 20 kuverter.

Børn fra 4-12 år **Kr. 299,00** pr. kuvert.

Drikkevarer udover ovennævnte (efter kaffen), afregnes efter forbrug eller til fast pris:

- **Fri bar** med øl, vand, vin og 4 slags spiritus samt 3 slags snacks **kr. 189,00** pr. kuvert. Samme pakke inkl. shots **kr. 199,00**. Børn 4-12 år **kr. 99,00**
- **Fri bar** med øl, vand, vin samt 2 slags snacks **kr. 159,00** pr. kuvert. Børn 4-12 år **kr. 99,00**

Priserne er inkl. borddækning, service og dekorationer.

Arrangement af 5 timers varighed

- **Velkomstdrink** La Lupa moscato d'ásti (perlende med smag af fersken).
- **4 retters menu** efter eget ønske fra luksus menuen.
- **Vin ad libitum** af udvalgte vine fra vinkort under maden.
- **Dessertvin** af udvalgte dessertvine
- **Sodavand ad libitum** under maden til børn under 12 år.
- **Isvand** på bordene under maden.
- **Kaffe med 1 cognac eller likør.**
- **Menukort**

Pris pr. kuvert **Kr. 699,00** v/ minimum 12 kuverter.

Børn fra 4-12 år **Kr. 299,00** pr. kuvert

Overnatning i forbindelse med fest til speciel festpris.

Der afkræves depositum på 3000 kr. ved bestilling af arrangement

Wittrup enkeltværelse DKK 500,- eller Wittrup dobbeltværelse DKK 650,- pr. værelse (2015 priser).

Overnattende tilbydes morgencomplet uden yderligere beregning.

Ved bestilling af selskab henvises til de generelle betingelser i selskabsbrochuren.

Ret til ændringer forbeholdes.

Tlf. restaurant 43 64 91 32 ♦ www.Sallies.dk

Sallie's Restaurant & Snackbar

Luksus menu 2016

Selskabsvinkort 2016

Frit valg i forbindelse med valg af luksus menuen.
Tilvalg til den traditionelle og amerikanske menu.

Hvidvine

Stone Barn (USA), Chardonnay, charmerende og sprød chardonnay med frisk bouquet og smag af ananas, grønne æbler og citrus

Purato Catarrato (Sicilien), Pinot Grigio (organisk vin) halvtør med nuancer af grønne æbler, frisk i smagen

Peter Lehmann Layers White (Australia), Blød og lidt cremet med en behagelig dybde der udmunder i en frisk smag af sprøde frugter

Rødvine

Stone Barn (USA), Bouquet af brombær, blommer og en anelse krydderier efterfulgt af en smag af modne og mørke bær i pæn balance med gode tanniner

Pura Sicilia (Sicilien), (Nero D'Avola) (biodynamisk vin) fremragende organisk vin med en fyldig smag af hindbær og lædernuancer

Peter Lehmann (Australia), Mørk og krydrede nuancer i næsen med et strejf af peber og fyldig, kraftig smag af bær.

Dessertvine

Warres Otima (Portugal), 10 års portvin, kraftig med god fylde og sødme.

La Playa Late Harvest (Chile), frisk og fed med aner af fersken og papaya

Voûlet Casorzo. (Italien), Let perlende sød italiensk rødvin (et anderledes godt valg)

Overnatning i forbindelse med fest til speciel festpris.

Der afkræves depositum på 3000 kr. ved bestilling af arrangement

Wittrup enkeltværelse DKK 500,- eller Wittrup dobbeltværelse DKK 650,- pr. værelse (2015 priser).

Overnattende tilbydes morgencomplet uden yderligere beregning.

Ved bestilling af selskab henvises til de generelle betingelser i selskabsbrochuren.

Ret til ændringer forbeholdes.

Tlf. restaurant 43 64 91 32 ♦ www.Sallies.dk