

# Sallie's Restaurant & Snackbar

## Den traditionelle menu 2016

---

### Forretter - vælg mellem:

- **Rødspættefilet indbagt i butterdej** med urter, hertil rejer, asparges og hvidvinssauce.
- **Varmrøget laks** fra egen rygeovn med salat, rejer, asparges, sauce verte og hjemmebagt brød.
- **Rejecocktail** serveret med cocktail sauce og hjemmebagt brød
- **Tarteletter** med høns i asparges og frisk persille (3 stk. Pr. Person)

### Hovedretter - vælg mellem:

- **Oksecuvette af US kød** (rosa stegt) hertil sauce bearnaise, grilltomat, årstidens grønt og råstegte kartofler med krydderurter.
- **Kalvesteg stegt som vildt** med tyttebær, waldorfsalat, ½ æble med gele, hertil vildtflødesauce, hvide kartofler.
- **Gammeldags oksesteg** med glaserede løg, timiangulerødder, tyttebær, asier, waldorfsalat, oksestegssauce og hvide kartofler.
- **Braiseret svineskank** med kartoffelmos, rødvinssauce samt variation af kål

(Hovedretten bydes rundt 2 gange)

### Desserter - vælg mellem:

- **Rubinsteinkage (Retro fra 80'erne)** serveres med krokant og vandbakkelse med fyld.
- **Hjemmelavet is** med nødder, marcipan og chokolade, hertil frisk frugt.
- **Citron fromage** med råsyltet skovbær og nøddetuilles.
- **Brownies** med vanilleis hertil skovbærcoulis

### Natmad - vælg mellem:

- **Flødelegeret aspargessuppe** med kødboller og hjemmebagt brød.
- **Pølser** med brød og tilbehør.
- **Italiensk minestrone** 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 (2016 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](http://www.Sallies.dk)

# Sallie's Restaurant & Snackbar

## Den traditionelle menu 2016

---

### Arrangement af 8 timers varighed.

- **Velkomstdrink** Amatista Moscato (let perlende) samt peanuts og saltstænger.
- **3 retters menu** efter eget ønske fra den traditionelle menu.
- **Vin ad libitum** Mod tillæg på kr. 89,00 pr. kuvert, kan anden vin fra selskabsvinkortet vælges.
- **Dessertvin** Chateau Les Arroucats St. Croix du Mont. Sød vin med smag af honning og fersken.
- **Sodavand ad libitum** under maden til børn under 12 år.
- **Isvand** på bordene under maden.
- **Kaffe med 1 cognac eller likør** inkl. småkager.
- **Natmad** efter eget ønske fra den traditionelle menu.

Pris pr. kuvert **Kr. 699,00** 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 min. 4 slags spiritus samt 3 slags snacks **kr. 189,00** pr. kuvert. Samme pakke men inkl. shots **kr. 199,00**. Børn 4-12 år kr. 99,-
- **Fri bar** med øl, vand, vin inkl. 2 slags snacks **kr. 159,00** pr. kuvert. Børn 4-12 år kr. 99,-

Priserne er inkl. borddækning, service og dekorationer.

### Arrangement af 5 timers varighed.

- **Velkomstdrink** Amatista Moscato (let perlende)
- **3 retters menu** efter eget ønske fra den traditionelle menu.
- **Vin ad libitum** Mod tillæg på kr. 89,00 pr. kuvert, kan anden vin fra selskabsvinkortet vælges.
- **Dessertvin** Chateau Les Arroucats St. Croix du Mont. Sød vin med smag af honning og fersken.
- **Sodavand ad libitum** under maden til børn under 12 år.
- **Isvand** på bordene under maden.
- **Kaffe med 1 cognac eller likør** inkl. småkager.

Pris pr. kuvert **Kr. 549,00** v/minimum 12 kuverter.

Børn fra 4-12 år **Kr. 249,00** pr. kuvert.

**Selskabsvinkort 2016**

---

### 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 (2016 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](http://www.Sallies.dk)

# Sallie's Restaurant & Snackbar

## Den traditionelle menu 2016

---

Frit valg i forbindelse med valg af luksus menu.

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 special festpris.**

Der afkræves depositum på 3000 kr. ved bestilling af arrangement

Wittrup enkeltværelse DKK 500,- eller Wittrup dobbeltværelse DKK 650,- pr. værelse (2016 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](http://www.Sallies.dk)