

Odense, den _____

Idet vi takker for henvendelsen,
har vi hermed fornøjelsen at fremsende
vor selskabsbrochure.

Vi ser frem til at give jer en festlig dag.

Med venlig hilsen



KNUDSENS GAARD

hotel og restaurant

Hunderupgade 2

5230 Odense M

Tlf.: 63 11 43 11

Restaurant tlf. 63 11 43 10

Fax 63 11 43 01

www.knudsensgaard.dk

E-mail: info@knudsensgaard.dk

Restaurant Knudsens Gaard's Festmenu 2019

Forretter

*Dagens fisk
på kold basilikumcreme med ørredrogn*

*Jomfruhummersuppe
med æbletern og dildolie*

*Sprødstegt pancetta
med parmesan på trøffelpasta*

*Fynsk spegeskinke
med røgeost, syltede tranebær og sprødt rugbrød*

Hovedretter

*Helstegt ribeyefilet
med sauce bearnaise eller bordelaise*

*Persillestegt kalvemørbrad
på balsamicosauce med soltørrede tomater*

*Sprængt glaseret andebryst
med safransauce*

*Helstegt oksemørbrad
med ristet lomo og rødvinssauce*

Desserter

*Fransk chokoladekage
med passionsfrugtsauce og vaniljeparfait*

*Hvid chokolade panna cotta
med frugtgelé og sæsonens sorbet*

*Hjemmelavet islagkage på nøddebund
med flødeskum, chokoladepynt og årstidens frugt*

Natmad

Stor buffet bestående af:

Rullepølse, Fynsk spegeskinke, frikadeller, kartoffelsalat samt 2 slags oste

eller

*Hønsesalat á la Knudsens Gaard
med hjemmebakket brød*

eller

Valgfri suppe

Prisen inkluderer aperitif, 3 retters festmenu, husets særligt udvalgte vin ad libitum under middagen, isvand, kaffe/the med moccabønner, 1 cognac/likør samt natmad.

Prisen er inkl. moms og betjening samt blomsterdekorationer. Min. 15 couverter.

Pris pr. couvert kr. 870,00

Pris for 3 retter alene kr. 425,00

Pris for 3 retter samt natmad kr. 520,00

Vine

Velkomst

Ferskenlikør med hvidvin	pr. glas	kr. 85,00
Hyldeblomst med hvidvin	pr. glas	kr. 85,00
Mousserende rosé	pr. glas	kr. 85,00
Mousserende brut	pr. glas	kr. 85,00
Kirr	pr. glas	kr. 85,00

Hvidvine

Granfort, Colombard, Gascogne

Blød, indbydende og ganske behagelig hvidvin med et Meget fransk udtryk – hvidvin fra foie gras' hjemstavn

pr. flaske kr. 315,00

Laforet, Chardonnay, Joseph Drouhin

Frugtagtig og fyldig hvidvin.

pr. flaske kr. 385,00

Riesling Reserve

Dejlig og typisk liflig Riesling med en frisk og elegant smag

pr. flaske kr. 385,00

Purato, Catarratto/Pinot Grigio

Aromatisk halvtør vin på økologiske druer

pr. flaske kr. 345,00

Belguardo Bianco, Vermentino, Mazzei

Perfektionistisk, lækker og charmerende vin

pr. flaske kr. 465,00

Sauvignon Blanc, Single Vineyard

Frisk duft med toner af citrus og krydderurter

pr. flaske kr. 345,00

Rødvine

Côtes du Rhône, Gigondas La Cave

En af Rhône's bedre vine, fra Gigondas distriktet

pr. flaske kr. 315,00

Vacqueyras, Beaumirail

Kraftig vin som minder meget om nabovinene

pr. flaske kr. 385,00

Brouilly

En charmerende og blød vin

pr. flaske kr. 385,00

Purato, Nero D'avola

Halvtør, frugtagtig vin på økologiske druer

pr. flaske kr. 345,00

Fonterutoli, Chianti Classico, Mazzei

En utrolig elegant og meget klassisk Chianti Classico

pr. flaske kr. 465,00

Errazuriz Merlot, Vina Errazuriz Estate

Fornem dybrød vin, med en solmoden koncentreret
aroma.

pr. flaske kr. 325,00

Dessertvine

Grahams 10 års Tawny

pr. flaske kr. 595,00

Moscato d'Asti, Fiocco di Vite

pr. flaske kr. 345,00

Château Lecusse, Gaillac

pr. 50 cl. kr. 325,00

Muscat De Riversaltes

pr. flaske kr. 425,00

Errazuriz, Late Harvest, Sauvignon Blanc

pr. ½ fl. kr. 285,00

Kaffe/the med moccabønner	pr. person	kr. 38,00
Hjemmelavede Petit four	pr. person	kr. 35,00
Daniel Bojur, Sélection Spéciale	3 cl.	kr. 59,00
Likør, Bailey, Drambuie, Grand Marnier	3 cl.	kr. 52,00
Øl, flaske (alm.)	pr. stk.	kr. 39,00
Lux Øl (Flaske)	pr. stk.	kr. 41,00
Midtfyns Bryghus	pr. stk.	kr. 78,00
Alkoholfri Øl	pr. stk.	kr. 37,00
Lille fadøl	pr. stk.	kr. 39,00
Stor fadøl	pr. stk.	kr. 59,00
Vand	pr. stk.	kr. 35,00
Gin/Rom/Vodka/Whisky	3 cl.	kr. 70,00

Skulle nogle af Deres gæster ønske at overnatte kan vi tilbyde værelser fra kr. 850,00.

Værelsespriserne er naturligvis afhængige af hvilken kategori der er ledig.

Til brudepar der holder bryllupsfest i restauranten kan vi tilbyde en af vore suiter uden beregning.

Som betaling af arrangement, kan følgende betalingsmetoder benyttes;

Kontant - Dankort - Visa

Annuleringsbetingelser; vi henviser til fællesbestemmelser for HORESTA på
tlf.: 31 35 60 88

Vi forbeholder os ret til prisændringer