



## CAP HORNS ØKOLOGISKE JUL 2019

Kære gæst

Cap Horn har selskaber til enhver lejlighed. Vi byder indenfor hele julen og ser frem til at give dig og dine gæster en god oplevelse.

Rigtig glædelig jul.

De bedste hilsner  
Cap Horn



## CAP HORNS ØKOLOGISKE JULEMENU

### SNACKS

Økologiske rugbrødschips serveres med økologisk friskostcreme med krydderurter.

### JORDSKOKKESUPPE

Suppe af økologiske jordskokker serveres med bacon, æbler og trøffelolie.  
Hertil økologisk surdejsbrød og smør.

### LANDAND

Confiteret økologisk andelår serveres med rosmarin- og appelsinbagte gulerødder, chiffonade af rødkål vendt med citronsaft og peber, selleripuré med brunet smør samt andeskysauce..

### DESSERT

Ris à l'amande med lun kirsebærsauce.

TILKØB AF OST + 50 kr.

To forskellige oste med dagens tilbehør.  
Inklusiv et glas Côtes du Rhône, Grenache, Syrah - Mourvèdre

PRIS PER KUVERT 425 KR.

### VINMENU

NV Vega Medien Cava, Macabeo - Chardonnay

Alsace, Riesling Fernand Enge

Valpolicella, Ripasso Fidora

Graham's Natura Reserve Port / eller en Irish coffee

PRIS PER PERSON 345 KR.

# CAP HORNS ØKOLOGISKE JULEBORD

*Serveres på fad ved bordet*

Første servering	<p>2 SLAGS SILD Løgsild af flotte sildefileter med rødløg, kapers og dild. Karrysild med æg og æbler.</p> <p>LAKS Røget laks med krydderurtecreme, dild og citron.</p>
Anden servering	<p>DE 3 LUNE Lune frikadeller med drueagurker. Økologisk ribbensteg med sprød svær, rødkål og kartofler. Lun økologisk leverpostej med ristede champignoner, sprød bacon og hjemmesyltede rødbeder.</p> <p>TILKØB: Confiteret økologisk andelår med æbler, svesker og andesky. + 60 kr.</p>
Tredje servering	<p>OSTEN 2 økologiske oste med sæsonens tilbehør.</p>
Fjerde servering	<p>KLASSIKEREN Økologisk ris à l'amande med lun økologisk kirsebærsaucé.</p>

Vi serverer økologisk surdejsbrød, rugbrød og smør til første, anden og tredje servering.

*Pris pr. kuvert 425 kr.  
Forudbestilling til minimum 8 personer*

Vi tager forbehold for eventuelle ændringer i menuer og pris.

# DRIKKEPAKKER

## DRIKKEPAKKE 1

Husets vin, fadøl og sodavand i 2,5 timer / stempelkaffe og te.  
Pris pr. gæst 280 kr.

## DRIKKEPAKKE 2

Et glas champagne / husets vin, fadøl og sodavand i 2,5 timer / stempelkaffe og te / 2 cl avec.  
Pris pr. gæst 380 kr.

Ønsker du at opgradere vinene, kan du altid ringe eller skrive til os.  
Så skæddersyer vi en vinpakke specielt til jeres selskab.

## SPECIELLE DRIKKEVARER I JULEN

En flaske økologisk brændevin 800 kr.

Et glas økologisk portvin 5 cl 70 kr.

Et glas økologisk cava som velkomst 80 kr.

Et glas økologisk avec 2 cl 50 kr.

Økologisk stempelkaffe og te 35 kr. pr. gæst.

**BOOK BORD**