SELSKABSKORT

LIVETS FESTER FEJRES
PÅ RESTAURANT KLINTEN

På restaurant Klinten kan alt lade sig gøre
og sammen skaber vi de perfekte rammer for netop jeres fest.
på de følgende sider vil i kunne blive inspireret af kokkens
hjemmelavede menuer, med fokus på perfektion masser af smag,
alt til øjet og selvfølgelig kærlighed.

PS: Vi er meget handicap venlige - ingen trin og handicap toilet

VI TILBYDER

FEST PÅ RESTAURANT KLINTEN

3 retters eksklusiv fest menu - vælg i mellem flere forskellige retter.
fra 445.-

Avernakø buffet - Klassisk brunch buffet
fra 285.-

Bjørnø buffet - frokostbuffet udover det sædvanlige
fra 195.-

Lyø buffet - festbuffet serveres ad 3 gange
fra 345.-

Restaurant Klinten
MAD & OMGIVELSER

3 retters festmenu

Forretter

Rejecocktail m. asparges, salat og rød dressing

Koldrøget Kerteminde laks m. rygeostcreme, beder og spæde salater

Carpaccio af røget oksemørbrad m. alt godt fra syltekrukken, sauce tatar og salat

1 stk. hjemmelavet luksus tartelet m. høns i asparges

Muslingesuppe m. grønolie og syrnet fløde

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og rørt smør

Restaurant Klinten
MAD & OMGIVELSER

3 retters festmenu

Hovedretter

Stegt kulmule m. blomkål, nødder, chorizo, musling, citron, pommes fondant og bisque

Stegt Ung hane m. skovens svampe, forårsløg, sprød kål, kartoffelmos og glace

Sous vide glaseret nakkefilet m. ærter, bacon, perleløg, grillet salat, stegte kartofler og skysauce

Langtidsstegt Kalvefilet m. årstidens grønt, råstegte kartofler og timi-anflødesauce

Oksemørbrad m. sæson grønt, pommes Anna og bearnaisesauce (Tillæg 50kr)

Har i andre ønsker spørg os endelig - Alt er muligt

Restaurant Klinten
MAD & OMGIVELSER

3 retters festmenu

Desserter

Klintens hjemmelavet islagkage

Creme brulee m. is og crumble

Citrontærte m. maranges, confiterede saltcitron, is og crumble

Variation af chokolade og kirsebær

Kraftig chokoladekage m. is og bær.

Pris for velkomstdrinks, 3 retter og kaffe/småkager
445kr pr. ps.
Natmad kan tilkøbes

Restaurant Klinten
MAD & OMGIVELSER

Natmad

Natmad

Aspargessuppe - m/ kødboller og brød 55.-

Fransk løgsuppe - m/ sprød ost og flutes 55.-

Croissants- m/ hønse og rejesalat 60.-

Byg selv hot dogs- m/ ketchup, sennep, remolade, ristede og rå løg samt agurkesalat. 60.-

Pølse og ostebord - m/ sylt, brød og smør 75.-

Serveres efter jeres ønskede tidspunkt

Restaurant Klinten
MAD & OMGIVELSER

Avernakø buffet

Velkomst

Frisk mousserende vin

Menu

Røræg med Bacon

Brunchpølser

Lun leverpostej med svampe

Lune frikadeller med rødkål

Røget laks med rygeostcreme

Landskinke med syltet løg

Spegepølse med pickles og rødløg

Amerikanske Pandekager med sirup

Danske oste med sødt og sprødt

Frisk frugt

Hjemmelavet smoothies

2 marmelader

Fynsk nyslunget honning

Hjemmelavet Nutella

2 Juicer

Kaffe og te

Hjemmebagt bød og smør

Pris

Kr. 285.-

Restaurant Klinten
MAD & OMGIVELSER

Bjørnø buffet

Menu

Æg og rejer med tomat og mayonnaise

Marineret sild med karrysalat, kapers og løg

Kryddersild med kapers, salat og æble

Røget laks med peberrodscreme og confiterede beder

Kyllingesalat med avokado, tomat og bacon

Roastbeef med remulade, ristet løg og surt

Rullepølse med løg og sky

Fiskefilet med remulade og citron

Frikadeller med rødkål

Mørbrad a la creme

Hjemmebagt kage

Danske oste med tilbehør

Hjemmebagt brød og smør

Pris

Kr. 195.-

Restaurant Klinten
MAD & OMGIVELSER

Sommer Lyø buffet

April til juli

Forret

Dampede asparges m. rejer, radisser grøn mayo, sprød malt og strand urter

Koldrøget Kerteminde laks m. rygeostcreme, marineret fennikel og spædesalater

Mosaik af okse m. kruspersille, sesam, syltede perleløg, sprøde gulerødder og limedressing

Serveres med hjemmebagt brød og smør

Hovedret

Stegt perlehøne m. forårsløg, skovsvampe og grillede hjertesalat

Sous vide glaseret nakkefilet m. brændte løg,
spæde gulerødder og hvidløgs/citrus marineret persille

Rosa stegt kalvemørbrad m. ærter, bacon og stegt salat

Hertil serveres nye kartofler vent i brunet smør, urter, aromatisk skysauce og to salater efter sæson.

Dessert

Citrontærte m. marengs, frysetørrede bær og fermenterende salt-citron.

Et udvalg af danske oste med tilbehør

Pris

Kr. 345.-

Fest buffet der serveres over 3 gange

Restaurant Klinten
MAD & OMGIVELSER

Vinter Lyø buffet

November til marts

Forret

Saltet laks m. rosenkåls blade, æble, syltede senneps korn og jordskokker

Rejesalat m. revet glaskål, avocadocreme, citrus og sprød malt

Røget oksemørbrad m. nordiskpesto, hjemme syltede rødløg, nødder/ kerner og sæsonens urter

Hertil serveres med hjemmebagt brød og rørt smør

Hovedret

Orange marineret kalkunbryst m. vinterkål, bagte tranebær, hø ost og sprøde valnødder vendt i
syrlig brunet smør.

Sous vide glaseret nakkefilet af gris m. sennep bagte rodfrugter vendt i aromatiske urter.

Rosa stegt kalvefilet m. salt bagte selleri, grillet løg, blomkåls buketter og saltede nødder

Hertil serveret råstegte kartofler og en kraftig estragonfløde sauce og to salater efter sæson

Dessert

Kraftig Chokoladetærte m. ananas i mørk rom, karamel og kirsebær is.

Et udvalg af danske oste med tilbehør

Pris

Kr. 345.-

Fest buffet der serveres over 3 gange

Restaurant Klinten
MAD & OMGIVELSER

Tapas

Mingle menu

Skalddyrssalat m. sprødt brød og dild
Kæmpereje m. limemayonnaise og stegt rugbrød.
Saltet torsk m. nødder og urtemayonnaise.
Kammusling m. jordskokke, æble og trøffel.
Æg m. rejer, estragonmayonnaise, rugbrød og karse.
Røget laks m. rygeostcreme, rugbrød og kørvel.
Tatar m. kapers, løg og urtecreme.
Lufttørret Skinke m. tomat, oliven og malt.
Røget oksemørbrad m. syltede rødløg og sauce tatar.
Marineret kalveinderlår m. sesam og soja.
Kyllingesalat m. bacon og cornichoner.
Citrontærte m. marenges og hindbær.
Chokoladekage m. vaniljecreme.
Hvidchokolade pannacotta m. bær og crumble.
Blåskimmel m. kaffesyltede abrikoser og malt.
Høost m. jordskokke og trøffel.
Brie m. syltede valnødder.

35,- pr. stk.
195,- for 6 stk. min 20 kuverter

Restaurant Klinten
MAD & OMGIVELSER

Er man til lidt mere

Menuforslag

Snacks og bobler
Hjemmelavet brød og smør
Østers og skinke
Kammuslinger i nordisk fortolkning
Havtaske med asiatisk twist
Lam og rødbede
Rabarber møder lakrids
Danske Oste med sødt og sprødt

Snacks, 7 serveringer og kaffe/te m. sødt kr. 748,-
Aperitif, vinmenu & vand kr. 748,-

Restaurant Klinten
MAD & OMGIVELSER

Vi glæder os til at byde jer velkommen på Restaurant Klinten

Restaurant Klinten
MAD & OMGIVELSER