

CHEFENS UDVALGTE

Træd ind på Klinten – et univers af forfinede smagsoplevelser og udsøgte vine, hvor omgivelserne fortryller og begejstrer, i hjertet af Sydfyns idylliske vandkant.

Vi præsenterer en eksklusiv kollektion af nøje udvalgte menuer og buffeter, skabt med omhu for at forvandle enhver festlig lejlighed til et uforglemmeligt gastronomisk eventyr.

Hos os bliver ønsker omsat til skræddersyede kulinariske oplevelser, der harmonerer perfekt med begivenhedens unikke karakter.



VISION

KVALITET OG VARIATION

Vores retter er nøje sammensat for at sikre en enestående kvalitet og en bred variation. Menu byder på noget for enhver smag og præference, fra lokale specialiteter og sæsonbetonede lækkerier til internationale kulinariske eventyr.

Vi imødekomme alle dine mad ønsker, så din fejring bliver lige så unik og speciel, som den fortjener at være.

PRÆSENTATION OG STIL

Hver ret er et kunstværk i sig selv, omhyggeligt præsenteret med en æstetik, der afspejler smagens finesse, og tillige med glæder øjet – alt sammen i perfekt harmoni med temaet og stilen for din begivenhed. Hvilket er altafgørende for en mindeværdig oplevelse.

MENUENS SAMMENSÆTNING

Vores kulinariske univers er nøje sammensat for at sikre en madoplevelse i særklasse. Hver ret – fra de indbydende forretter og fyldige hovedretter til de smagfulde sideretter og fortryllende desserter – er skabt med passion, så hvert øjeblik af måltidet bliver en harmonisk og uforglemmelig smagsrejse.

DIÆTER OG ALLERGIER

Inklusion er kernen i vores køkken.

Vores kokke er passionerede og altid klar til at skabe retter, der imødekommer enhver diæt – fra lækre vegetariske og veganske kreationer, til glutenfri og allergivenlige varianter – så alle dine gæster kan nyde en madoplevelse uden bekymringer.



PAKKER OG PRISER

Her er et overblik over vores forskellige priser og pakker.

Vi er altid åben overfor at tilpasse indhold til jeres ønsker og drømme.

3 RETTER

495,- pr. kuvert

KLASSISK BRUNCH

310,- pr. kuvert.

FROKOST BUFFET

350,- pr. kuvert.

NATMAD

Fra 60,- kr.



FORRETTER

Alle forretter serveres med lunt brød og hjemmerørt smør

KOLDE

Vitello Tonnato med fintskåret kalv, tunsauce, kapers, citronsalt, ansjoser, rød peber og friske krydderurter.

Rød gravet laks med rødbede, dild og fennikelfrø. Hertil serveres sæsonens sylt, citron mayonnaise og kaviar

Ceviche af torsk med agurk, tomat, chili, grønne løg, citronsalt, olivenolie og friske krydderurter.

VARME

Vol-au-vent med kylling, gorgonzola og trøffel

Ravioli med rejser, brændt smør, grønne løg og friske krydderurter

Bagt bruschetta med paprika, tomat, hvidløg og parmesan



HOVEDRETTER

KØD

Chokoladekød

Kylling

Honning og hvidløg glaseret
laks

Porchetta med duroc

Vegatarisk mulighed

SAUCE

Citronsauce

Rødvins sauce

Sauce vierge
(Sauce lavet på hakket
tomat, olivenolie og
basilikum)

Pebersauce

Beurre blanc
(Smørsauce med citron)



KARTOFLER

Bagte kartofler

Bagt kartoffelpuré

Gremet polenta

Couscous

TILBEHØR

Sæsonens grønt

Syltede gulerødder,
caramaliserede porre og
grillet rumænsk salat

Caramaliseret løg, spinat
og bagt peberfrugt



DESSERT

Gateau Marcel med vanilje is, sæsonens frugt og coulis

Sæsonens islagkage

Citron cheesecake med coulis

Æble og marcipan tærte med karamel sauce og brændt
Alaska topping

Sæsonens sorbet med fisk frugt og sødt knas



NATMAD

Vælg én type til hele selskabet.

Hotdog med røde pølser med brød og tilbehør

150 g grillet store pølser med brød og tilbehør

Frikadeller med kold kartoffelsalat

Hjemmelavet pizza efter kokkens valg

Cremet asparges suppe

Bagt tomat med paprikacreme

Croissant med rejesalat og hønsesalat med trøffel og gorgonzola



KLASSISK BRUNCH

Til velkomst Serveres et glas lækker mousserende frugtvin.

Kokkens valg af laks

2 slags ost

2 slags pålæg

Røræg med bacon og purløg

Brunch pølser

Pandekager med ahornsirup

Lun leverposteg med trøffel, løg, bacon og urter

Udvalg af frisk frugt

Crossants

Lunt brød

Rugbrød

Rundstykker

Smør



FROKOSTBUFFET

Frokostbuffeten serveres over 3 gange.

Til alle serveringer vil der være rugbrød, lunt franskbrød og smør

1. servering

Æg og rejer med hjemmelavet mayonnaise og caviar

Kokkens valg af laks

Stegt rødspættefilet med remoulade og citron

2. servering

Kokkens langtidsstegte duroc filet

Vol-en-vant med trøffel og gorgonzola

Tyndskåret chokoladekød med remoulade og surt

Bagte kartofler med friske urter

Kylling piccata med persillesauce

Frisk sæson salat

3. servering

Ostebræt

Kokkens udvalg af kage

