

SOCIAL DINING 2023

MARTS - APRIL - MAJ

Er du hverken til tallerken-anretning eller buffet, tilbyder vi et særligt Social Dining-koncept. Her er man sammen om den gode smagsoplevelse, hvor der deles om fadene ved bordet. Desserten er dog portionsanrettet.

Social Dining passer til ethvert selskab - det kan ex. være til en fødselsdag. Menuen tilpasses sæsonen - menuen nedenfor er blot et eksempel.

Rørt varmrøget laks med purløg, rygeost samt sprødt rugbrød på toppen og karse
Pochereret æg serveret med røget vesterhavsfisk samt friske urter og syrlig creme double
Salat med nye asparges vendt med urter, tomat og sprød skinke

Hjemmebagt surdejsbrød og smør fra Aabybro Mejeri

KOLDT

LUNT

Økologisk perlebyg salat med hytteost, ærter og persille
Confiteret grisebryst fra Grambogård serveret med variation af selleri
Knuste kartofler med skalotteløg og persille

Bagte rabarber med hvid chokoladecreme og digestive crumble
Hvid chokolade pannacotta med sødet agurk og blegselleri
(Desserten serveres portionsanrettet)

DESSERT

Pris inkl. koldt, lunt og dessert
Kr. 425,- pr. person

(Min. 20 personer)

DRIKKE

Betales pr. forbrug:
Sodavand/Safter/Lemonade 25cl kr. 35,-
Øl 33 cl. alm/special kr. 40,-/45,-
Husets cava pr. glas/ flaske 80,-/495,-
Husets vine hvid/rød pr. flaske kr. 375,-
Afstemte vine pr. flaske fra kr. 425,-



Restaurant AKKC
By MEST