**BIGFISK share-food menuer 2024**

I restauranten fra kl. 17.00 - 02.00

Champagne og snacks til velkomst

6 retter i 2 serveringer som dele retter serveret på fade og i skåle

Derefter 1 dessert, portionsanrettet

Vin, øl og vand ad libitum under hele middagen

Brød og smør

Vand m/u brus

Kaffe og thé

Natmad

1695,- pr.person ex.moms

mulighed for vegetarisk alternativ

ønskes kød til hovedret kan vi også klare det

allergener og aversioner tilretter vi menuerne så vidt muligt

alle råvarer og drikkevarer er af bæredygtig kvalitet

minimum 40 gæster, maximum 175 gæster

**Januar**

Forret

Varmrøget Kuller med persillerod, sennep og æble

Bagte porre med dressing af brændt appelsin, mandler og estragon

Rosenkålssalat med kastanjer, mynte og kærnemælksdressing.

Hovedret

Bagt torsk med med skorzonerrod, citron, persille og peberrod

Grillet savoykål med puy linser, krydderier og saltet yoghurt

Kartoffelgratin med parmesan og oliven

Dessert

Ananas braiseret med rom og moscovadosukker, serveret med vanilje iscreme og sprødt krymmel

**Februar**

Forret

Saltet ørred med sellericreme, syltet selleri, karse og ristet rugbrød

Bitre salater med citrusfrugt, valnød og syltet rødløg

Bagt glaskål med æblemostarda og kørvel

Hovedret

Stegt helleflynder med jordskok, grønkål og estragon sauce

Cremet byg med svampe, ricotta, spinat og citron

Grillede gulerødder med umeboshi blomme, sort peber og solsikkekerner

Dessert

Banana bread med iscreme med sukkertang og citrus syltet figner

**Marts**

Forret  
Grillet syltet makrel med agurk, radise, peberrod, karse og rygeost  
Hjertesalat med syltet salatløg, estragon og sprød tempeh  
Majroer med yoghurt, stikkelsbær, skvalderkål og boghvede

Hovedret  
Grillet courgette med kikærter, saltet citron, mynte, basilikum  
Stegt sandart med fennikel, muslingesauce og vilde urter   
Kompot af kartofler med syltede svampe og persille

Dessert  
Danske rabarber bagte med syltet hybenrose, chokolade mousse, rabarber sorbet og drys

**April**

Forret  
Sprøde fjordrejer med courgette, mynte og tørret solbær  
Stegte grønne asparges med pure af gule ærter, kørvel og dehydreret citrus   
Majroer med yoghurt, stikkelsbær, skvalderkål og boghvede

Hovedret  
Stegt makrel med små syltede tomater, basilikum og burrata   
Kompot af nye kartofler med fennikel, radise, solsikkekerner og persille  
Grillet broccoli med mandler, kapers og tahin dressing

Dessert  
Rabarber mazarin tærte med rugbrøds-is og rabarber marengs

**Maj**

Forret

Varmrøget Bisserup ørred med nye beder, peberrod, hyldeblomst og boghvede  
Stegte asparges og rapsblomster med mandelcreme, saltet stikkelsbær og parmesan  
Bitre salater vendt ”mormor” dressing, radise, majroe og dild

Hovedret  
Stegt fladfisk med sprød polenta, courgette, ricotta og salturt   
Bagt blomkål med M´hamsa couscous, saltet citron, yoghurt og mynte  
Grillet spidskål vendt med bønner, estragon og kimchi vinaigrette

Dessert  
Bagte abrikoser med lokal honning og rosmarin, hertil vaffel og iscreme med tongabønne

**Juni**

Forret

Grillede asparges med krabbe, tomat og basilikum

Straciatella med glaskål, radise og bitre sommer salater

Pure på grønne ærter med miso, mynte og sesam

Hovedret

Bagt kulmule med kantarel, byg og persille

Sommer rødbeder med solsikkecreme, saltet ribs og estragon

Nye danske kartofler med rygeost, radise og spiselige blomster

Dessert

Danske jordbær med sød boghvede vaffel, sødskræm og lakrids is

**øvrige priser, ex.moms**

Østers med tilbehør 3 stks fra 80,-

Petit fours 3 stks 60,-

Blomster på bordene pr. 6 gæster 130,-

Dug på bordene og stofserviet pr. 6 gæster 100,-

*Fri bar efter maden inkl. vin, øl og vand pr.time/pr.pers 100,-*

*Fri bar efter maden inkl. vin, øl og vand og drinks*

*pr.time/pr.pers 150,-*

Mulighed for rigt udvalg af vine og cocktailbar - spørg