

Nytårsmenu

UD AF HUSET



FORRET

- Trio af hummer, krebshaler og rejer vendt med friske krydderurter, pigment, rødæg og citrusolie.
- Ovnbagt ballotine af laks og torsk, hertil kold hummer-creme, pyntet med hele krebs og syltede tranebær.
- Hertil flutes og smør.

HOVEDRET

- Oksemørbrad stegt med frisk rosmarin.
- Små kartofler bagt med løvstikke.
- Spinattimbale med skalotteløg og serranoskinke.
- Danske rødder glaseret med honning, balsamico og timian.
- Cremet svampesauce tilsmagt med sherry.

DESSERT

- Vanille panna cotta med hvid chokolade og skovbær.
- Tæt chokoladecake med espresso og nødder toppet med dulce de leche og sprødt, pyntet med sæsonens frugt og bær.

"STEG SELV"

2-5 couverter

2-retter

339,-

3-retter

369,-

6-15 couverter

2-retter

319,-

3-retter

349,-

Over 15 couverter

2-retter

309,-

3-retter

339,-

Kan afhentes fra kl. 10.00 til kl. 16.00.
Stegeanvisning er vedlagt.

Ring for
åbningstider

Schou's

RESTAURANT · SLAGTER · DINER TRANSPORTABLE

Bøtøvej 8-10 · Marielyst
4873 Væggerløse · Slagter 5413 6271
Restaurant 5413 6212
www.schous-marielyst.dk

Fuketapas

6 SMÅ RETTER (min. 10 couverter)

- Rillette af torsk og varmrøget laks med kapers, æbler og skalotteløg, på bund af frisk fennikelsalat med syltede løg og purløgsmayo
- Andeterrin med portvinsmarinerede valnødder, surt og syltede danske blommer
- Quiche med hjemmerøget spegeskinke, spinat, Rødkit ost anrettet koldt med tomatkompot med basilikum
- Ovnbagt roulade af kyllingebryst, svinemørbrad, friske krydderurter og hjemmerøget bacon på bund af perlebyg vendt med persillepesto, savoykål og svampe
- Kalveculotte braiseret i Krenkerup øl hertil honninglaseret rødæg, pastinak og porre serveret med masala sky
- Pærer kogt i lage af rødvin, kanel, nelliker og vanilje med råsyltet bærekompot og marcipancreme

Pris pr. couvert **kr. 249,-**

Schou's

RESTAURANT · SLAGTER · DINER TRANSPORTABLE

EFTERÅRSMENU (min. 10 couverter)

- Ferskrøget laks med flødestuvet spinat og hvide asparges.
- Gammeldags andesteg med hjemmelavet rødkål, hvide kartofler, brune kartofler og ledsaget af en kraftig andeskysauce.
- Æbletærte bagt med perlesukker og nødder, pyntet med friske frugter, ledsaget af kanelcreme.

2 retter pr. couvert **kr. 189,-**

3 retter pr. couvert **kr. 219,-**

UD AF HUSET

Julebuffeter

SCHOU'S JULEBUFFET 1 (min. 10 couverter)

- Marinerede sild med løg og kapers
- Hjemmelavet karrysalat
- Æg og tomat
- Fiskefilet m. hjemmelavet remoulade og citron
- Små frikadeller med rødkål og agurkesalat
- Lun andesteg med rødkål
- Mørbradbøf med bløde løg og surt
- 2 slags ost anrettet med peberfrugt og druer
- Eksklusiv brød og smør

Pris pr. couvert **kr. 149,-**

SCHOU'S JULEBUFFET 2 (min. 10 couverter)

- Marinerede sild med løg og kapers
- Hjemmelavet karrysalat
- Æg og tomat
- Vælg mellem fersk røget laks ell. gravad laks med slikasparges
- Fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
- Ribbensteg (leveres i helt stykke - kan lunes)
- Lun andesteg med rødkål
- Små frikadeller med agurkesalat
- 2 slags ost anrettet med peberfrugt og druer
- Eksklusiv brød og smør

Pris pr. couvert **kr. 165,-**

SCHOU'S JULEBUFFET 3 (min. 10 couverter)

- Marinerede sild med løg og kapers
- Kryddersild med rødløg og kapers
- Hjemmelavet karrysalat
- Æg og tomat
- Fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
- Små frikadeller med agurkesalat
- Ribbensteg (leveres i helt stykke - kan lunes)
- Juleskinke med grønlangkål, brunede kartofler og sennep
- Mørbradbøf med bløde løg, bacon og surt
- Stegt and med rødkål
- 2 slags ost med druer og peberfrugt
- Eksklusiv brød og smør

Pris pr. couvert **kr. 195,-**

SCHOU'S JULEBUFFET 4 (min. 10 couverter)

- Marinerede sild med løg og kapers
- Kryddersild med rødløg og kapers
- Hjemmelavet karrysalat
- Æg og tomat
- Fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
- Juleskinke med grønlangkål, brunede kartofler og sennep
- Vælg mellem fersk røget laks ell. gravad laks med slikasparges
- Stegt landand med rødkål
- Mørbradbøf med bløde løg, bacon og surt
- Hjemmelavet ris á la mande med kirsebærsauce
- 2 slags ost med druer og peberfrugt
- Eksklusiv brød og smør

Pris pr. couvert **kr. 205,-**

SCHOU'S JULEBUFFET 5 (min. 10 couverter)

- Marinerede sild med løg og kapers
- Kryddersild med rødløg og kapers
- Hjemmelavet karrysalat
- Æg og tomat
- Fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
- Vælg mellem fersk røget laks ell. gravad laks med slikasparges
- Mørbradbøf a la creme med svampe
- Høns i asparges med tarteletter
- Juleskinke med grønlangkål, brunede kartofler og sennep
- Lun andesteg med rødkål
- Ribbensteg (leveres i helt stykke - kan lunes)
- Små frikadeller med agurkesalat
- 2 slags ost med druer og peberfrugt
- Hjemmelavet Ris á la mande med kirsebærsauce
- Eksklusiv brød og smør

Pris pr. couvert **kr. 245,-**

EKSTRA TILBEHØR:

Ål med røræg og purløg.....	kr. 45,-
Gravad laks med slikasparges	kr. 25,-
Mørbradbøf med bløde løg	kr. 20,-
Mørbradbøf a'la creme med svampe	kr. 30,-
Flæsk, medister og grønlangkål	kr. 35,-
Skinke og grønlangkål	kr. 30,-
Sylte.....	kr. 15,-
Ris á la mande med kirsebærsauce	kr. 20,-
Frikadeller.....	kr. 15,-
Høns i asparges	kr. 25,-
Brød, smør, fedt og kiks	kr. 15,-

25. + 26. december
kan der kun bestilles
julebuffet nr. 1 - 5.