



TOLDBODEN'S SELSKABSMENU 2017

SNACKS

Rejchips med hummermayo

Grøntsagssnacks med rapsmayo

Rodfrugtchips med chipotlemayo

DIPS, BRØD OG TILBEHØR

Chimmichurri, Chipotle BBQ

Hjemmelavet brød

Olio Limono

VINMENU

Champagne

1 glas Veuve Clicout Brut

Hvid

1 glas Riesling Quarz Trocken Pfalz Mosel

Rød

1 glas Chusclan Les Genets Rhône Village

HOVEDRET

TOLDBODENS CHURRASCO GRILL & GRØNT

CHURRASCO DE SALMÓN

Grillet laks med Chipotle BBQ

ESCOLAR

Grillet smørfisk med sweet and sour sauce, koriander og ananas

FRANGO

Grillet kyllingelår a la brasa med limejuice, spidskommen, paprika og oregano

LINGUIÇA

Grillet røget håndlavet pølse med masser af krydderier

PORCO ACHIOTE

Grillet nakkefilet med sydamerikanske krydderier

ALCATRA

Grillet entrecote med havsalt, timian, rosmarin og oregano

FRALDINHA

Grillet bavette marineret i øl og mørk malt

De bedste udskæringer tilberedes på vores store Churrascogrill og skæres direkte ved bordet

Vi serverer et stort udvalg af rå friske salater, bagte og grillede grøntsager og forskellige slags kartofler

Kr. 500,- pr. person ex. moms

+ Tilvalg (alle priser er ex moms)

+ FORRET

Kammusling +100

Ærtecreme, ærteskud, citronmayo, rugbrødsgrubbe

Røget laks +100

Asian style wrap med sprøde urter og rispapir, valnøddedressing, hjertesalat, sød chili dressing

Hummer Hotdog +100

Hjemmelavet hotdog med hummer, krebs, rejer og hjertesalat

+ DRIKKEVARER

Vinmenu ad libitum i 2 timer **+150**

Husets vine ad libitum i 2 timer (erstatte vinmenu) **+100**

Blød bar ad libitum i 2 timer, øl, vand, husets vine (erstatte vinmenu) **+150**

Drinkspøletter **+40 pr. stk.**

1 flaske vand med eller uden brus **+36**

+ KAFFE, TE, AVEC & DESSERT

Kaffe eller te **+30**

Irish Coffee **+75**

Avec **+55**

Hjemmelavet is, kage og bær **+85**

Sødt til kaffen **+25**

+LUKSUS VINMENU +50

Hvid

1 glas Petit Chablis Saint Claire, Jean Marc Brocard

Rød

1 glas Pinot Noir Carneros, Matthew Fritz

Toldboden serverer årstidens grønt. Alt efter sæson og høst er udvalgte grøntsager fra vores eget landbrug, Juliangaard.

Fra september 2017 bliver Juliangaard 100 procent økologisk.