



# Toldbodens selskabsmenu 2018

## Snacks

Økologiske grøntsagssnack med rapsgul mayo fra Lehnsgaard

*(Grøntsager fra Juliangaard fra 1. juni og frem)*

Hjemmelavede små kartoffelchips med persille, havsalt og malt eddike

## Forretter

### Rejer

Rejer, agurk, frissé, nye kartofler, dild og radisser  
Serveret i fad på buffet

### Blæksprutter

Blæksprutte, mynte, løg, chili, agurk og lime  
Serveret i fad på buffet

## Brød og tilbehør

Et udvalg af mayoer og sæsonens salsær lavet på årstidens friske urter

Hjemmelavet brød

## Grill & Grønt Buffet

### Kulmule

Grillet i ovn ved høj varme med syltede ramsløg, olivenolie

### Oksefilet

Stegt rare med citron-gremolata, skåret ved bordet

### Gris

marineret med æblercider og ale med skovens urter, skåret ved bordet

### Pølsen

Håndlavet grillet Linguica pølse med masser af krydderier

### Kylling

Grillet kylling fra Frankrig med salvie og chorizo

### Grønt

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

## Vinmenu

**Cava** 1 glas cava brut   **Hvid** 1 glas Riesling Quarz Trocken Pfalz Mosel   **Rød** 1 glas Carbernet Sauvignon Reserva Pérez Cruz - Maipo Valley

**Kr. 500,- pr. person ex. moms** + Tilvalg (alle priser er ex moms)

### + Luksus vinmenu +50

**Hvid** 1 glas Sancerre Blanc, Domaine Bernard Reverdy  
**Rød** 1 glas Barbera d'Alba San Pancrazio Superiore, Pelassa

### + Kaffe, te og dessert

#### Tiramisu +50

Hvid chokolade, ladyfingers, mascarponecreme serveret med friske, kogte, syltede og råmarinerede rabarber eller jordbær

#### Toldbodens is med brownie +50

Vaniljeis, knust brownie, karamel og sprød marengs

#### Sorbet +50

Citron sorbet, friske jordbær og spumante

Friskbrygget filterkaffe eller te +30

### + Drikkevarer under middagen

Velkomstdrink: 1 aperol spritz  
(i stedet for cava) +30

Vinmenu ad libitum +150  
(2 timer)

Rose Melopée ad libitum  
(2 timer - i stedet for vinmenu) +150

Husets vine ad libitum  
(2 timer - i stedet for vinmenu) +100

Blød bar ad libitum (Herslev fad, øko saft, husets vine)  
(2 timer - i stedet for vinmenu) +150

Vand med eller uden brus - pr. flaske +36