

TOLDBODEN Selskabsmenu 2020 - Grill & Grønt

Menuen er inspireret af smagfulde og farverige køkkener tæt på ækvator. Med råvarer fra de nordiske egne krydret med eksotiske smage efter originale forskrifter kan du nyde retter, du måske kender fra din ferie, tilsat Toldboden's touch.

Snacks

Nødder & kerner

Saltede, bagte og tørrede

Sprøde tortillas

Serveres med ærtedip og mynte

Ovnbagte kartofler

Serveres med ranch-dressing og rosenblade

Forretter

Alle retter serveres fra buffét

Bowl

Quinoa-salat toppet med rejer, avokado og sæsonens grønt

Laksen

Lakserillette af dampet og røget laks, creme fraiche, kapers, dild og citron.

Rosé-rejer

Toldbodens pil-selv-rejer.
Serveres med mayo, dild og grillet citron

Brød

Hjemmebagt ølandsbrød og baguettes
Hertil olivenolie og smør

Fra grill og ovn

Alle retter serveres fra buffét

Caribbean style cod

Torsk i curry med æble, banan, løg og kokosmælk og toppet med sprøde stykker af banan (Laktosefri, glutenfri)

Pollo Pibil

Saftige kyllingeoverlår tilberedt Mexican style marineret i achiote og mandarinjuice

Suya Beef

Nigeriansk street food-ret af grillet okse-stripløin krydret med uda-peber fra Nigeria, ristede peanuts, ingefær, paprika og scotch bonnet

Harissa Pork

Grillet gris med smage af rød peber, rødløg og frø fra koriander, spidskommen og kommen

Lamb Tagine

Marokkansk klassiker med lam i hovedrollen tilberedt med paprika, ingefær, gurkemeje, safran, kanel, marokkansk argan-olie, tomatjuice, tørrede abrikoser, dadler og mandelflager

Tilbehør

Hummus
Baba ganoush
Tabbouleh
Sobrasada
Akara

Udvalg af grønt

Udvalg af bagte, grillede, kogte og friske grøntsager og kartofler.

Vinmenu - Bedre vine

Bobler 1 glas cava brut **Hvid** 1 glas Alsace - Domaine Bott Geyl - Frisk sommervin **Rød** 1 glas Cabernet Sauvignon Reserva - Maipo Valley

DKK 500 pr. person ekskl. moms + tilvalg (alle priser er ekskl. moms)

+ Luksus vinmenu + DKK 50

Hvid 1 glas Petit Chablis Jean-Marc Brocard
Rød 1 glas Chusclan Côtes du Rhône Village Les Genets

+ Dessert, kaffe & te

Toldbodens is med brownie + DKK 70

Vaniljeis med knust brownie, karamel og sprød marengs
- vores favoritopskrift gennem 20 år

Petit pot de Creme + DKK 65

Vaniljecreme med saltet smørkaramel

Pistachio Panna Cotta + DKK 75

Med mandeltuille og bær

Friskbrygget filterkaffe eller te + DKK 30

+ Drikkevarer under middagen

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

Vinmenu ad libitum + DKK 150
(2 timer)

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

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

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

Vand med eller uden brus - pr. flaske + DKK 36