

SOCIAL DINING 2023

DECEMBER - JANUAR - FEBRUAR

Er du hverken til tallerken-anretning eller buffet, tilbyder vi et særligt Social Dining-koncept. Her er man sammen om den gode smagsoplevelse, hvor der deles om fadene ved bordet. Desserten er dog portionsanrettet.

Social Dining passer til ethvert selskab - det kan ex. være til en fødselsdag. Menuen tilpasses sæsonen - menuen nedenfor er blot et eksempel.

Koldrøget laks med rygeost, purløgscreme og sprød crouton
Torskesalat rørt med mild aioli, marineret agurk og sprøde urter
Terrin lavet på økologisk gris med sennepsmayonnaise, syltede boretane løg og sprøde svær

Hjemmebagt surdejsbrød og smør fra Aabybro Mejeri

KOLDT

LUNT

Confiteret and, pommes pure og hjemmesyltet rødkål
Beder i variation fra Naturbruget Tranum, ricotta og honning vinaigrette
Røget andebryst med råsyltede tyttebær samt marinerede små salater

Mælkechokolade med kirsebær og karamelliserede mandler
Ostebræt med danske oste, cognac syltede nødder og portvins syltede rosiner

DESSERT

Pris inkl. koldt, lunt og dessert
Kr. 425,- pr. person

(Min. 20 personer)

DRIKKE

Betales pr. forbrug:
Sodavand/Safter/Lemonade 25cl kr. 35,-
Øl 33 cl. alm/special kr. 40,-/45,-
Husets cava pr. glas/ flaske 80,-/495,-
Husets vine hvid/rød pr. flaske kr. 375,-
Afstemte vine pr. flaske fra kr. 425,-



Restaurant AKKC
By MEST