

SOCIAL DINING 2023

SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER

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.

Hjertesalat med tempura rejer, cæsarcreme og revet vesterhavsost
Tempereret kulmule med edamamebønner, musling-vinaigrette og syltede fennikel
Vitello tonnato med tunsauce, friteret kapers samt plukket dild og saltet citron

Hjemmebagt surdejsbrød og smør fra Aabybro Mejeri

KOLDT

LUNT

Økologisk grisemørbrad fra Bertels grise med trøffelouffle, stegte skalotter og syltede sennepskorn
Ristede Vildmose kartofler med timian og hvidløg
Stegte jordskokker med ristet grønkål, vesterhavsost og puffede kerner

Solbærmousse, mørk chokoladeganache og broken gel på solbær
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