

SOCIAL DINING 2023

JUNI - JULI - AUGUST

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.

Grillet laks med soya og sesam dressing, koriander og syltede glaskål
Dampet rødtunge med trøffelsoufflé, stegte blomkål vendt med brunet smør og ristede nødder
Solmodne tomater med aioli, spansk skinke, frisk basilikum og høvlet parmesan

Hjemmebagt surdejsbrød og smør fra Aabybro Mejeri

KOLDT

LUNT

Nye kartofler med rygeost, spæde radiser og friske krydderurter
Lynstegt grønt fra Naturbruget Tranum, cremefraiche dressing og saltede nødder
Grillet nakkefilet marineret i solbærbarbecue, serveret med sprød urtesalat og tyttebær

Koldskål a la MEST med sprøde kammerjunkere
Røde bær med vaniljecreme, blød karamel og nøddecrumble
(Desserten serveres portionsanrettet)

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