

## JERES BRYLLUP

Hos Lucullus ved vi godt, at det er en meget stor ting at planlægge sit bryllup. Der er mange følelser indblandet, og det er en af livets allerstørste begivenheder. Man kan hurtigt miste overblikket over de mange ting, der skal være styr på til den store dag.

Hos Lucullus har vi erfaring og viden til at rådgive jer, når I skal planlægge jeres store dag. Det er vigtigt at få lavet en god plan, for at I virkelig kan slappe af og nyde dagen.

På selve dagen kan vi tilbyde at løse alle praktiske opgaver i forbindelse med festen - såsom lokaler, borde, stole, pyntning, borddækning, opstilling af bar, festtelt, musik etc.

Vores fornemteste opgave er naturligvis at give jer og jeres gæster en uforglemmelig smagsoplevelse på denne store dag. Vi kan medbringe køkken, kokke og tjenere til at sørge for optimal tilberedning og servering i overensstemmelse med tidsplanen.

Kort sagt - vi kan stå for hele bryllupsfesten - eller dele af festen. Uanset om jeres budget er lille eller stort, så vil det glæde os at hjælpe jer med at skabe en fantastisk dag inden for jeres rammer.

Brug vores menuforslag som inspiration. Menuen kan sammensættes og justeres, så den fuldt ud kommer til at passe til jeres smag og årstiden for jeres bryllup. Ved køb af Bryllupsmenuer til over 80 kuverter, tilbyde vi en gratis prøvespisning



LUKSUSMENU TIL

# Bryllup

VÆLG 3 RETTER



Vælg  
1 Forret

1

### Fisk

Tempereret hellefisk, persillemayo, sprødt lakserilette, krydderurter, rygeost, grillet rødtun, syltede tomater, grønt, kammusling, mild karry, asia nudler

2

### Tappas

Koldrøget fanølags, radisse, syrnede fløde, sprød malt Grillede kæmperejer, saltet agurk, grøn chutney Sydfynsk bresaola, rød aioli, parmesan Røget skinke, sød melon, yougurt

3

### Carpaccio

Marineret okseinderlår, basilikumspesto, ristede kerner parmesan og syltede små tomater og rødløg

4

### Tappas kun med kød

Røget dyrekølle, råsyltet ribs, spinatæg Seranoskinke, butternut, grøn mayo Majsyllingeflan med hel bryst og spidskål Grillet okse, bagte rodfrugter, glace

Alle forretter er anrettet på tallerken. Der serveres 2 slags hjemmebagt brød, smør og 2 slags pesto.

Vælg  
1 Hovedret

5

### Helstegt luksus oksefilet (kornfodret Angus kødkvæg)

Bagte små løg, hvidløg og svampe i saute Rodfrugter i spinatflan med frisk timian Små nye kartofler med persillesmør Gulerødder med top, æbleeddike og havsalt Cremesauce med mild peber og esdragon Sprøde rodfrugtechips

6

### Krydderstegt kalvemørbrad

kartoffelterriner, spinat og friske urter Spidskålssaute, svampe og små tomater Selleripure, brunet smør og ristede nødder skysauce, trøffelolie, små rødløg Sprøde chips

7

### Duet af andebryst og kalvespidsbryst

Pommes anna med chalotteløg Små ristede svampe og søde tranebær Bagt kål med sort sesam Æblesalat, valnødder og syrlig dressing skysauce med svampe og hvidløg

Hvis I ønsker det, serverer vi til hovedretten en skøn grøn salat med årstidens frugt og bær (uden merpris)

Vælg  
1 Dessert

8

### Desserttallerken

Iskage i glas, vanilleis, syrlig sorbet og chokocrisp citrontærte, marengs, melisse chokokage, syltet havtorn, sprød top

9

### Desserttallerken

Lakrids panna cotta, hindbærglace og bær Vanillekage, hvid chokolade, poppede ris mangosorbet på knust marengs

10

### Desserttallerken

Chokobund, orangemousse, ristede nødder iskage, marcipan, nougat, sprød mandel Iskold melonsuppe, vanilleis, friske bær

Bestil mindst 20 kuverter.  
Prisen er kr. pr. kuvert.

# 289.-

# Lucullus