



vores forslag til

Bryllupsmenu

2018
velkomst bobler

Forret

Laks i variationer med marinerede rejer
dertil sauce verte samt sprød salat

Granité af lime og champagne

Hovedret

Kombination af kalv og Hopballe kylling

tomat med løgconfit, rodfrugttimbale, sauté af svampe og squash,
dampet gulerod og springløg (asparges i sæsonen)
dagens kartoffel og portvinssky

Der serveres 2 salater til hovedretten

Dessert

Gateaux Marcel

på vaniljeparfait og marinerede bær

Kaffe, te, 2 stk. chokolade

Natmad

vælg ud fra menu

pris pr. kuvert

619,-

Tilkøb:

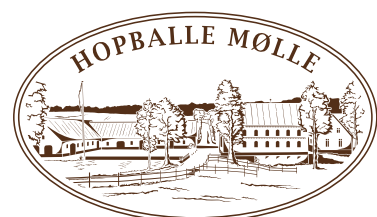
3 gode dansk oste

78,-

Kontakt os på tlf

7585 3256

Mail: restaurant@hopballe.dk



Nærvær, tradition & kvalitet



vores forslag til

Bryllupsmenu

2018

Tillæg

Vi har forsøgt at sammensætte vores tilbud på bedste vis. Da dette er et forslag kan det hele rettes til efter jeres ønsker.

Vi ønsker jer en rigtig god fest!

Tilkøb:

Reception

med egen bryllupskage, kaffe, te
dertil bobler, snacks, øl og vand efter regning

78,-

Drikkevarer under middagen

øl/vand/vin

250,-

Drikkevarer efter middagen til kl. 02.00

øl/ vand/ vin

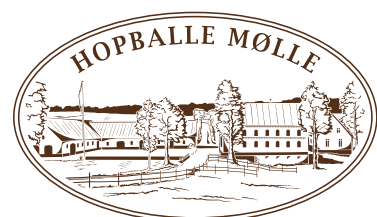
250,-

Har i andre ønsker
aftales dette med restaurantchefen.

Kontakt os på tlf

7585 3256

Mail: restaurant@hopballe.dk



Nærvær, tradition & kvalitet