

# SELSKABS-MENUKORT

EFTERÅR OG VINTER 2011/2012

1. september – 31. marts

Den bedste fest - er den fest, I selv skaber.

Vi har dog sammensat et par menuforslag, som vi håber, I vil gøre brug af. Ellers luk op for menukortet og bliv inspireret.

Til et festarrangement på Comwell Holte er gastronomien i centrum, og derfor anbefaler vi altid en 4 retters menu. Dette er med til at skabe en god fest og give gæsterne den oplevelse, de fortjener.

Velkommen til Restaurant Leonardo til den helt personlige fest.

## MADONNA

### MENU

Panacé af røget laks med kartoffel/rygeost creme – julesalat – rogn – klorofyl olie og citron gele

Rosastegt berberiandebryst og ragout af lår og svampe serveret med fennikel flan – stegte sweet potatoes – pebersauce og trøffelpuré

Brie de meaux med syltede kastanjer og ahorn sirup

Chokolade mille feuille med appelsinsorbet og beine tulle

### VINE AD LIBITUM

Alsace Signature,  
Frankrig

Baron Philippe de Rothschild,  
Syrah, Languedoc, Frankrig

Brown Brothers  
Zibibo Ros'e, Australian

kr. 695,- pr. person

## MONA LISA

### COMWELLVELKOMST

Kir med stænk af poir

### MENU

Ristede kammuslinger og panko scampi serveret med jordskokke panna cotta og orange/foie gras reduktion

Letrøget vagtel consommé med bryst – overlår og æg, hertil brændt porre og syltede boretanaløg

Farseret kalvemørbrad og paneret kalve skank serveret med spinat blinis – ristede svampe – pommés fume og Amarone sauce

Æble variation  
(blødt-sprødt-sødt og friskt)

### VINE AD LIBITUM

Simonsig  
Chenin Blanc, Sydafrika

Crane Lake, merlot,  
California, USA

Moscato d'Asti  
Ca'del Baio, Piemonte, Italian

Kaffe/te med 1 glas avec

Fri bar med vin, øl og vand i 2 timer

Kr. 995,- pr. person



# MENUKORT

## SAMMENSÆT JERES EGEN MENU

### FORRETTER

Terrin af andelår og foie gras med syltede skalotteløg, hindbærvinaigret og rucola kr. 100,-

Røget dyrekølle med æble crudité og svampe duxelles kr. 95,-

Muslinge bisque med røget kammusling hertil pisket trøffel creme fraiche kr. 100,-

Ballotine af kaninryg, crustade med abrikos og confit af lår samt linser med lardo og små løg kr. 110,-

Pocheret torsk på carpaccio af rødbede med sennepsmayonnaise, vagtelæg og sprød kammerskinke kr. 100,-

Skindstegt knurhane med græskar, tern af selleri, wasabi rogn og citrusolie kr. 100,-



### MELLEMRETTER

(der bliver serveret en mellemret eller pre-dessert , i stedet for hovedret 2. gang)

Gravad kalveinderlår med soya/ingefær marinade hertil piment/mandel kompot og puffede vilderis

Croquette af laks og krabbekød parfumeret med koriander og ingefær, hertil luftig safranmayonnaise og fennikel crudite

Terrin de foie gras de canard – serveret med ristet brioche, kompot af lyse rosiner og rosmarin samt balsamico glace



### PRE-DESSERTER

Panko paneret Picandou gedeost, serveret med grøn the sorbet og kvæde gele

Chokolade/nougat cappuccino med nøddeknas

Estragon/ylette sorbet serveret på leje af sort muld



# MENUKORT

## HOVEDRETTER

Farseret poussin med pære og timian serveret med kompot af bønner og løg hertil pommes Anna og cremet portvinssauce kr. 205,-



Bagt rødtunge serveret med syltede bøgehatte, emulsion af brunet smør, lime, kapers, skalotteløg og kørvel hertil pommes puré kr. 220,-

Variation over ørred serveret med kammuslinge tatar jordskokke puré, tournerede gulerødder og jordskokker, hertil safransauce kr. 215,-



Lammefilet farseret med grønkål serveret med terrin af kål, og soltørrede tomater, boratana løg med estragon hertil lamme Jus med ovnbagte hvidløg og pommes rösti kr. 225,-

Trilogi over kalven, med glaseret brissel, samosa med braiseret skank og medaljon af mørbrad serveret med gulebeder a la Esven, saute af spinat og bredbladet persille, friterede kartoffel kugler og sauce bordelaise med røget marv kr. 225,-



Grise basse x 2, filet stegt med sveske pure og canneloni med grisekæbe, urter og trøffel hertil citron syltede selleri tern og marsalasauce kr. 195,-



## DESSERTER

Variation over chokolade og karamel (blødt – sprødt – sødt) kr. 100,-

Petit Profiterols med vaniljeflødeis, chokolade, mandelsplitter og tørret hindbær kr. 95,-



Æble tarte tartin med citron og timian serveret med fåreyoghurt sorbet kr. 90,-

Trilogi over ananas (panna cotta, kokos, gele og sorbet) kr. 95,-



Oste tallerken med diverse danske og udenlandske gård oste med passende garniture kr. 95,-

Chokolade fondant med rosmarin/chokolade/nougat parfait og brændt appelsin sauce kr. 100,-

## NATMAD

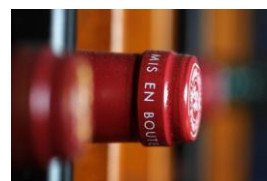
Grov minestrone suppe med creme fraiche og flûtes	kr.	65,-
Hjemmelavet pizza med diverse slags fyld	kr.	75,-
3 klassiske saltsnitter med garniture	kr.	75,-
Hotdogs med kogte & stegte pølser samt garniture	kr.	75,-
Chili con carne med hvidløgsyoghurt og nachos	kr.	75,-
Assorterede charcuterispecialiteter (min. 4 slags) og 2 franske bondeoste samt aoli, tomat & oliven	kr.	85,-
Det klassiske danske oste/pølse bord	kr.	75,-



## SNACKS OG KAGER

pris pr. kuvert

Saltsnacks	kr.	20,-
Grøntsagscruditeé m/ dip	kr.	30,-
Chocolade petit four	kr.	25,-
Smørbagte småkager	kr.	20,-
Kransekage	kr.	25,-
1 lags Bryllupskage på spejl	kr.	55,-
Høj Bryllupskage	kr.	65,-
Hjemmet lavet snacks til velkomst	kr.	25,-



## UNDERHOLDNING

Pianist, jukebox, tema-udsmykning, orkester, tryllekunstner, solistopræden, fyrværkeri o.m.a. Vi hjælper gerne med at finde den rigtige underholdning til festen. Vi har god erfaring i at planlægge oplevelser- og vi har mange kontakter at trække på.



## OVERNATNING

Slut festen næste morgen! Ingen skal køre hjem og festen bliver bare endnu bedre, når alle mødes til vores store morgenbuffet næste morgen.



Dobbeltværelse inkl. stor morgenbuffet -gælder fredage og lørdage	fra kr. 695,-
Enkeltværelse inkl. stor morgenbuffet -gælder fredage og lørdage	fra kr. 550,-



Comwell Holte byder på et værelse uden beregning til værtsparret, så I kan nyde jeres fest afslappede og uden stress.



### GRATIS OVERNATNING

Hold festen søndag og få gratis overnatning til *alle* gæster!  
(Dog ikke i ferie perioder). Tal med restaurantchefen om særtilbud.



---

Selskabsmenuer er min 15 kuverter. Alle retter serveres én gang. I stedet for mellemret kan vi servere hovedret to gange. Alle priser er inkl moms og gælder fra 1. september 2011 og indtil nye fremkommer. Forbehold for trykfejl.

---

### Restaurant Leonardo - Comwell Holte a-s

Kongevejen 495, DK-2840 Holte, Denmark  
Tel + 4547 7409, fax + 45 4547 7454  
leonardo@comwell.com  
www.leonardo.com - www.holte.comwell.com

