

SELSKABS-MENUKORT

EFTERÅR OG VINTER 2010/2011

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

Skummet vesterhavs bisque
serveret med torske/savoy kåls mille
feuille og tomat olie

Ristet manitoba brød med ristede
skovsvampe – citron confit og frisk
gedeost

Farseret perlehøne bryst og rulle af
overlår, serveret med bønne/mandel
kompot, løg hertil Pommes Anna og
blanquette sauce monteret med foie gras

Ananas triologi
(panna cotta, kokos, gele og sorbet)

VINE AD LIBITUM

Everton white,
Broun brothers, Australien
Baron Philippe de Rothschild
Languedoc, Syrah
Moscato d'Asti
Ca'del Baio, Piemonte

kr. 695,- pr. person

MONA LISA

COMWELLVELKOMST

Bellini champagne Cocktail

MENU

Sashimi tun og ristet kamusling med
græskar pure, tern af selleri, wasabi rogn
og citrus olie

Terrin af andelår og foie gras med syltet
skalotteløg, hindbær vinaigrette og rucola

Farseret oksemørbrad serveret med
gulebæder, jordskokke flan hertil pommes
Rösti og mørkel sauce

Karamel/chocolade variation
(blødt-sprødt-sødt og friskt)

VINE AD LIBITUM

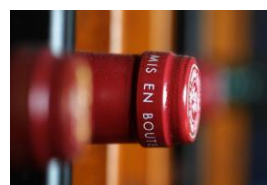
Chardonnay Cefiro
Casablanca Valley, Chile
Escorihuela Gascon, Mendoza Sol Amante,
Malbec & Merlot
Brown Brothers
Zibibo Rosé

Kaffe/te med 1 glas avec

Fri bar med vin, øl og vand i 2 timer

Natmad:
Hotdogs

Kr. 995,- pr. person



MENUKORT

SAMMENSÆT JERES EGEN MENU

FORRETTER

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

Røget dyrekølle med braiseret skorzenærødder og svampe duxelles Kr. 85,-

Muslinge bisque med røget kammusling og salt urt hertil serveret med stivt pisket trøffel creme fraiche Kr. 95,-

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 senneps mayonaise, vagtel æg og sprød kammerskinke Kr. 90,-

Skindstegt knurhane med græskar, tern af selleri, wasabi rogn og citrus olie Kr. 90,-



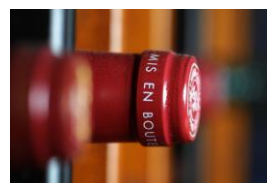
MELLEMRETTER

(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 puffedede vilderis

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

Terrin de foie gras de canard – Serveret med ristet brioche
Og 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 nødde knas

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 pomme Anna og cremet portvins sauce kr. 195,-

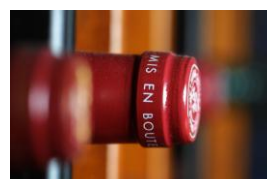
Bagt rødtunge serveret med syltet bøgehatte, emulsion af brunet smør, lime fyldt med kapers, skalotteløg og kørvel hertil pomme pure kr. 210,-

Variation over ørred serveret med kammuslinge tatar jordskokke pure, tournerede gulerødder og jordskok, hertil safran sauce kr. 200,-

Lamme filet farseret med grønkål serveret med terrin af kål, og soltørret tomat, boratana løg med estragon hertil lamme Jus med ovnbagt hvidløg og pomme rösti kr. 210,-

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

Grise basse x 2, filet stegt med sveske pure, canneloni med grisekæbe, urter og trøffel hertil citron syltet selleri cubes og marsala sauce kr. 195,-



DESSERTER

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

Petit Profiterols med vanille fløde is, chokolade, mandelsplitter og tørret hindbær kr. 90,-

Æble tarte tartin med citron timian serveret med fåre yoghurt sorbet kr. 90,-

Trilogi over ananas (panna cotta, kokos, gele og sorbet) kr. 85,-

Oste tallerken med diverse danske og udenlandske gård oste med passende garniture kr. 85,-

Chokolade fondant med rosmarin/chokolade/nougat parfait og brændt appelsin sauce kr. 90,-



NATMAD

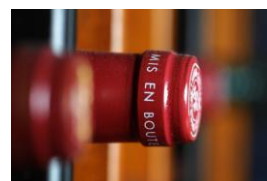
Mulligatawny – krydret karrysuppe med kylling, ris og kokosmælk	kr.	65,-
Byg selv burger (med alt lækkert der nu hører til)	kr.	95,-
3 klassiske saltsnitter med garniture	kr.	75,-
Hotdogs med kogte & stegte pølser samt garniture	kr.	75,-
Chili con carne med hvidløgsyoghurt og nachos	kr.	75,-
Assorterede charcuterispecialiteter (min. 4 slags) og Mancheggio samt aoili, tomat & oliven	kr.	95,-



SNACKS OG KAGER

pris pr. kuvert

Saltsnacks	kr.	20,-
Grøntsagscruditeé m/ dip	kr.	30,-
Hjemmelavet chokolade petit four	kr.	25,-
Smørbagte småkager	kr.	20,-
Kransekage	kr.	25,-
1 lags bryllupskage på spejl	kr.	55,-
Høj Bryllupskage	kr.	65,-



UNDERHOLDNING

Pianist, jukebox, tema-udsmykning, orkester, tryllekunstner, solistoptræden, 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 den store morgenbuffet næste morgen.

Pris pr. person i dobbeltværelse

inkl. stor morgenbuffet

-gælder fredage og lørdage

fra kr. 695,-

Enkeltværelse

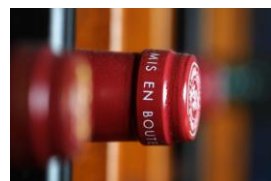
kr. 550,-

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 2010 og ind til 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.comwellholte.com