

Festmiddage

... med lidt mere sjæl



Forretter:

Grillstegte grønne asparges med rejer i citruscreme, tangperler og porrespirer.....	58,-
Ovnbagt laks på chiffonade af selleri og porre, garneret med bedespirer	68,-
Laksetartar af koldrøget laks på porresauté, spæd salat og urtecreme	55,-
Grillede kammuslinger & rimmet laks på spæde farverige salater garneret med basilikumcreme og croutons	68,-
Citrus marineret Carpaccio med høvlet parmesan, balsamico og spæde salater	58,-
Grillstegte jomfruhummerhaler og røget laks på syltede urter og spæde salater garneret med syrlig citruscreme og dild	68,-
Lækkerier af citrusrimmet, kold- og varmrøget fisk på spæd grønt	65,-

Prisen er baseret på afhentning i
Folkets Hus Catering
Levering i Maribo kr. 75,-
Levering på LF kr. 150,-



Festmiddage

... med lidt mere sjæl

Hovedretter:

- Grillstegt lammeryg med bagte beder, anrettet med kompot af årstidens rodfrugter, kartoffelduchesse og lammeflødesauce med svampe 185,-
- Peberstegt oksefilet med soufflé af grønt, fondant kartoffel aspargessalat med soltørret tomat og kraftig demi-glace 165,-
- Svinemørbrad med fyld af lufttørret parmaskinke og mozzarella med brunoise af rodfrugter ristet på pande, syltede løg og kartoffellasagne 145,-
- Pandestegt fyldt unghanebryst, anrettet med smørstegte små kartofler vendt med rucula og høvlet parmesan, årstidens grønt og estragonsauce 155,-
- Indbagt oksemørbrad anrettet med ristet foie gras, bagt selleri/kartoffel duchesse med "bid" af årstidens grønt, ristede svampe og kraftig sauce 175,-
- Timianstegt kalvecoulotte med rodfrugtsoufflé, syltede bagte rødløg, årstidens grønt, klodsede kartofler og kraftig sky 155,-
- Rosa stegt kalvefilet med mild pebersauce, broccoli terrin, stegte rodfrugter, timiankartofler, grønt og flødesauce 165,-



Prisen er baseret på afhentning i Folkets Hus Catering
Levering i Maribo kr. 75,-
Levering på LF kr. 150,-



Festmiddage

... med lidt mere sjæl



Dessurter:

Æbletrifli med råsyltede bær, syrlig creme og anis/honningkaramel	48,-
Hvid chokolademousse med lakrids, hævlet mørk chokolade og syrlig creme	48,-
Karamel panna cotta med gele af bær	48,-
Brændte æble-skiver med vanillemousse og syltede bær	48,-
Ganache af trøffelchokolade på coulis på bær med chokospåner	55,-
2 lags mousse af hvid og mørk chokolade med citrusstrejf og pernodcreme	58,-
Marcipanbagt pæretærte med vanilje og karamelcreme	48,-
Gateau Marcel chokoladecake med trøffelmousse og friske bær	58,-
Rådhuspandekager med nougatmousse, ristede mandler og orangecreme.....	48,-

Prisen er baseret på afhentning i Folkets Hus Catering
Levering i Maribo kr. 75,-
Levering på LF kr. 150,-



Festmiddage

... med lidt mere sjæl

Sidst på natten:

Pålægsbræt med deller og andet godt	85,-
Blandede bagte tærter med årstidens salater	75,-
"Alt godt" fra røgeriet med grove brød og syltet garni	75,-
Tapas "5 godbidder"	75,-
Frikadeller med byens bedste kartoffelsalat	75,-



Prisen er baseret på afhentning i
Folkets Hus Catering
Levering i Maribo kr. 75,-
Levering på LF kr. 150,-

