

4 TIMERS ARRANGEMENT

VÆLG MELLEML 12-16 ELLER 18-22

MENU 1

FORRET:

Citrusmarineret laks anrettet med salat, avokadocreame samt radiser og sprød blomkål.
(Hertil hjemmebagt brød og smør)

HOVEDRET:

Helstegt oksecuvette med jordskokketimbale samt kartoffeltårn.
Hertil årstidens grønt og svampecremesauce.

DESSERT:

Rabarber-kokos tærte anrettet med coulis af passionsfrugt.
Hertil vaniljeis.

MENU 2

FORRET:

Okse carpaccio med spæde salater, ristede hasselnødder, flager af vesterhavssost samt balsamico glace.

HOVEDRET:

Kalvefilet stegt som vildt m/1/2 æble, hvide kartofler, waldorfsalat og ribsgele, vildt flødesauce og årstidens grønt.

DESSERT:

Crepez Suzett med sauce orange, bær og vaniljeis

INKLUSIVE: 1 velkomstdrink, 1 glas hvidvin, 2 glas rødvin, kaffe/the. Pris pr. person kun **550,-** Min. 10 couverter

6 TIMER

BESTÅENDE AF:

- Velkomstdrink
- 3 retters middag (sammensæt selv)
- Hvid- og rødvin ad libitum under middagen
- Et glas dessertvin
- Friskbrygget kaffe og 1 cognac/likør
- Inkl. hvide duge og servietter, levende lys samt blomsterdekorationer.

Kr. **788,-** Min. 20 couverter

(Ved køb af natmad får man én ekstra time, timer herudover kan tilkøbes efter aftale)
Se menuforslag på www.restaurant-krabben.dk under punktet selskaber.



Natmad og yderligere bar kan arrangeres dog senest til kl. 02.00.
Køb af natmad udløser en ekstra time.

2 DELIKATE SELSKABSBUFFETER

BUFFET 1

2 slags sild med behørig garniture
Pandestegt rødspættefilet med citron og remoulade
Røget laks med lun røræg og purløg
Tarteletter med høns i asparges
Kogt kalvespidsbryst serveret med peberrodscreme
Helstegt kamsteg med hjemmelavet rødkål
3 slags ost med druer, oliven, kiks og brød
Gammeldaws æblekage med flødeskum og ribsgele.

Kr. **310,-** Min. 10 couverter

BUFFET 2

Krabbesalat med radiser og grønne asparges
Varmrøget laks med citron, fennikelsalat samt urtecreme
Tomatsalat med mozzarella, rødløg og basilicumspesto
Kikærtemos med tarpanade af soltørrede tomater
Rosmarinstegt unghanebryst og grøntsagstærte med bacon og fetaost
Helstegt oksesteg med svampe a la cremé
Butterdejsindbagt svinemørbrad med kartoffelkage
3 slags oste med druer, oliven, kiks og brød
Klassisk sandkage med saltkaramel

Kr. **355,-** Min. 15 couverter

Restaurant Krabben

Vallensbæk Havn • 2665 Vallensbæk Strand • Tlf: 4354 0545
www.restaurant-krabben.dk

BRUNCH
3 timers arrangement

Lørdag/søndag fra kl. 12-15

Kr. **285,-**

Ved min. 25. couverter
Se mere på hjemmesiden