

**SAMMENSÆT
SELV MENUEN
PÅ HOTEL KIRSTINE,
NÆSTVED**



HOTEL KIRSTINE
ANNO 1745

- En del af Danske Hoteller A/S



FORÅR

Gældende for marts, april og maj

FORRETTER

Hvidvinsdampet havkat

Serveret med ramsløgspesto, forårsløg & krydderurter.

Ørredrogn på blinis

Serveret med creme fraiche & rødløg

Kyllingeterrin med serrano

Serveret med krydderurtesalat, balsamicoglace & jordskokkechips

HOVEDRETTER

Grillet & marineret svinemørbrad

Serveret med årstidens garniture, pommes rissole & calvadossauce

Langtidsstegt kalvebryst

Serveret med bagt tomat, glaserede perleløg, årstidens garniture, bagt kartoffel med duchesse & kraftig kalvesky

Oksemørbrad Wellington + 25 kr. pr. person

Serveret med årstidens garniture, pommes gratin & sauce bordelaise

DESSERTER

Hvid chokolademousse

Serveret med marinerede bær & tuiles

Fragilité isroulade med 3 slags is

Serveret med marinerede skovbær

Rabarbertærte

Serveret med krystalliseret chokolade & rabarbersorbet

SAMMENSÆT SELV MENUEN

– præcis efter din smag!

Hos os mener vi at hver fest er unik og speciel. Derfor er det vigtigt for os at vores gæster har mulighed for selv at sammensætte lige den menu de ønsker.

SOMMER

Gældende for juni, juli og august

FORRETTER

Rimmet kammusling

Serveret med ærtepuré, syltede rødløg & rice puff

Hvidvinsdampet fisk

Serveret med ærtecreme, radise crudité & ærteskud

Smørdampet asparges

Serveret med rejer vendt i rygeost

HOVEDRETTER

Grillet unghanebryst

Serveret med nye kartofler, årstidens garniture & sauce blanquette

Langtidstilberedt kalveculotte

Serveret med nye kartofler, sommersalat & kraftig kalveglace

Helstegt kalvemørbrad

Serveret med nye kartofler, årstidens garniture & sauce bordelaise

Oksemørbrad Wellington + 25 kr. pr. person

Serveret med årstidens garniture, pommes gratin & sauce bordelaise

DESSERTER

Pavlova

Serveret med flødeskum & sommerbær

Jordbær Romanoff

Serveret med vaniljeis & mørk chokolade

Koldskålspanacotta

Serveret med knuste kammerjunkere & marinerede solbær

VIDSTE DU...

At du kan tilvælge en ekstra hovedret for kun kr. 35,- pr. kuvert?



EFTERÅR

Gældende for september, oktober og november

FORRETTER

Bresaola

Serveret med pinjekerner, olivenolie, urtesalat & parmesanost

Laksetatar

Serveret med kartoffelchips, grøn olie & æggeblommousse

Ristet blomkål

Serveret med brunet smør, hasselnødder & karse

HOVEDRETTER

Kalkunroulade

Serveret med årstidens garniture, pommes rissoles & champignon a la creme

Honningglaseret svinebryst

Serveret med løg & æble, årstidens garniture, blandede svampe, pommes rissoles & trøffelsauce

Oksemørbrad Wellington +25 kr. pr. person

Serveret med årstidens garniture, pommes gratin & sauce bordelaise

DESSERTER

Blommetærte

Serveret med crumble & vaniljecreme

Isbombe a la Hotel Kirstine

Serveret med nøddekrokant & flødeskum

Gammeldags æblekage





VINTER

Gældende for december, januar og februar

FORRETTER

Spinatroulade med varmrøget laks
Serveret med rugbrødsgrødet &
syltede urter

Svampetartar
Serveret med trøffelmayo, sprødt &
parmesan

Rimmet hvid fisk
Serveret med syltet perleløg, sprød
grønkål & sennepscreme

HOVEDRETTER

Kalvesteg stegt som vildt
Serveret med ½ æble med ribsgelé,
Waldorffsalat, bønnepakker, pommes
quafrette, pommes rissoles
& vildtflødesauce

Svinebryst Porchetta
Serveret med årstidens garniture,
pommes Anna & sauce Calvados

Oksemørbrad Wellington + 25 kr. pr. person
Serveret med årstidens garniture,
pommes gratin & sauce bordelaise

DESSERTER

Blommer syltet i Madeira
Serveret med vaniljeis & chokoladegrene

Pandekage med appelsincreme
Serveret med appelsinsauce & mandel tuiles

Mazarintærte
Serveret med nougatis & marinerede bær

HOTEL KIRSTINE

ANNO 1745

- En del af Danske Hoteller A/S

Købmagergade 20 • 4700 Næstved
Tlf. 5577 4700 • info@hotelkirstine.dk
www.hotelkirstine.dk

TILKØB

Børn under 12 år halv pris

NATMAD

Frikadeller

Serveret med kartoffelsalat & mixed salat

Kr. 135,-

Kartoffel/porresuppe

Serveret med croutoner & sprødt bacon

Kr. 135,-

Oste/pølsebord - 2 slags ost & 2 slags pølse

Serveret med diverse garniture & hjemmebagt brød

Kr. 165,-

Aspargessuppe med aspargessnitter & kødboller

Serveret med hjemmebagt brød

Kr. 135,-



VIDSTE DU...

Natmad serveres senest
kl. 00.00



DRIKKEVARER

DRIKKEPAKKER AD LIBITUM

Ønsker du en pakke hvor drikkevarer (øl, vand & vin) er inkluderet, så kan du se priserne her:

Ved 3 timers arrangement pr. pers. kr. 385,-
Ved 5 timers arrangement pr. pers. kr. 575,-
Ved 7 timers arrangement pr. pers. kr. 795,-

Diverse drikkevarer

Alm. flaske øl	kr. 49,-
Sodavand	kr. 39,-
Adelhardt soft	kr. 50,-
1 gl. husets vin	kr. 85,-
1 fl. husets vin	kr. 375,-
Likør/Baileys	kr. 55,-

Velkomstdrink fra	kr. 95,-
-------------------	----------

Alm. snaps - 2 cl.	kr. 35,-
Alm. snaps - 1 fl.	kr. 763,-
Luksus snaps - 2 cl.	kr. 40,-
Luksus snaps - 1 fl.	kr. 943,-

Bitter - 2 cl.	kr. 48,-
----------------	----------

Kaffe/the	kr. 39,-
-----------	----------

DIVERSE

Blomsterdekorationer	
Lille dekoration	kr. 195,-
Medium dekoration	kr. 250,-
Stor dekoration	kr. 395,-

Slikfade efter maden	pr. pers. kr. 35,-
Snackfade	pr. pers. kr. 35,-
Fyldte chokolader	pr. pers. kr. 35,-

