

SELSKABSMENU

For selskaber på 11 gæster og derover skal menuen være den samme. Menu og vine bestilles 5 hverdage inden arrangementet.
En 3-retters menu sammensættes fra følgende menukort.

FORRETTER

Grillet carpaccio | MASH tatar med chips | MASH salat | Tuntatar | Batallé serranoskinke
Dry-aged croquettes | Torskeceviche | Forretter til at dele – køkkenchefens valg

STEAKS

Pris for forret, hovedret inkl. sides og saucer, samt dessert, er noteret ud for bøffen.

USA GREATER OMAHA

N. Y. Strip, ca. 300 g..... 645

Ribeye, ca. 400 g..... 745

DANMARK DRY-AGED, 90 dage

Ribeye, ca. 300 g..... 685

URUGUAY

Ribeye, ca. 300 g..... 585

Mørbrad, ca. 200 g..... 625

Alle hovedretter serveres med bearnaisesauce og rødvinssauce, tykke fries, blandet tomatsalat og cremet spinat. Saucer og sides placeres midt på bordet til deling.

SNACKS

Serveres til aperitiffen
pr. person 35

DESSERTER & OST

PETIT FOURS

Serveres til kaffen
pr. person 55

MASH cheesecake med syltede bær og hindbærsorbet | Bagt ananas med kokos mørk rom, vanilje, varme krydderier, tuille, kokosis og karamelsauce
Crème brûlée med jordbær-rabarbersorbet | Chokolademousse med myntecoulis og vaniljeis | Comté med nødder

VINMENUER

VINMENU 1

MASH aperitif - vælg mellem MASH Margarita eller mousserende vin

3 vine afstemt med menuen på "husets vin-niveau"

(Vinene serveres ad libitum under middagen)

Isvand under middagen

Kaffe eller te

450

VINMENU 2

MASH aperitif - vælg mellem MASH Margarita eller Champagne

3 vine afstemt med menuen på mellemniveau

(Vinene serveres ad libitum under middagen)

Mineralvand under middagen

Kaffe eller te

650

VINMENU 3

MASH aperitif - vælg mellem MASH Margarita eller Champagne

3 top vine der harmonerer med den valgte menu

(Vinene serveres ad libitum under middagen)

Mineralvand under middagen

Kaffe eller te

775

