



Fredag d.10/7 2026 kl. 18.00

Rosé, Ofyr-grillbuffet og smooth jazz.... ved "Nørholm og Co."

Vi starter på terrassen kl. 18.00 (Hvis vejret tillader det) med en lille snack og et glas rose´ bobler.

Herefter er der lækker sommer-grillbuffet og smagning af et stor udvalg af rosévine - boblende, friske, og søde. Vinene bliver løbende præsenteret af Claus Esmark fra Kjær og Sommerfeldt.

Efter middagen er der smooth Jazz og mulighed for at købe drinks, øl og vin

Der vil på dagen være mulighed for at bestille vinene hjem til specialpris.

Sommerbuffet & Rosé buffet

Østers med klassisk tilbehør, åbnes af vores kokke ved bordet

Hvide asparges med rosé rejer og hollandaise

Carpaccio af saltet laks med citrus og sennepskorn

Halve grillet jomfruhummer med smør og grønne urter

Krustader med kalvetatar og estragon

Sprøde krokerter med confiteret kalv og sommertrøffel

Salat med grillet kalv, sommergrøntsager og tomat mayo

Alstrup kylling grillet små gulerødder og let sky

Rosa stegt sommerbuk, grillede grønne asparges og aromatisk sauce

Smørdampet spidskål med gammelknas

Knuste nye kartofler, med urteolie, skalotteløg og bladselleri

Tallerkenserveret med glas sød rosé

Tonka-mousse med rabarber - grillet jordbær med basilikum og vanilje

695,- pr. person,

Inkl. velkomst, menu og rosévne