

Skaldyrs aftner på Den Gyldne Hane



Start kl. 18.30

Aftenen forløber således:

Forret serveres: Husets fisketimbale med skaldyrsbisque

Derefter åbner buffeten med

Østers , hummer, krebs, jomfruhummer, krabbeklør,

rosé rejer, grønlandske rejer, krebsehalesalat, surimi salat, tun tatar,

røget ål m/røræg, gravad laks, røget hellefisk, varmrøget laks, røget færøsk laks,

stenbiderrogn m/løg og creme fraiche , grillede tigerrejer, dampede blåmuslinger,

indbagte rejer, rejer marineret i lime og hvidløg, gratinerede grønne muslinger,

indbagte blæksprutter, rødspættefilet i orlydej, blækspruttesalat,

4 forskellige varme fiskeanretninger

Afsluttes med:

Ostefad med 4 forskellige oste og diverse garniture, frugtfad,

hjemmelavet islagkage og 5 forskellige desserter/kager

Pr person: kr. 558,- overnatning kr. 350,- (i db.værelse) inkl morgenmad

Der kan forekomme udskiftning af enkelte retter, pga. sæson