

SELSKABS-MENUKORT

LEONARDO

FORÅR OG SOMMER 2010

1. APRIL – 31. AUGUST

Den bedste fest - er den fest, I selv skaber.

Vi har dog sammensat et par menuforslag, som vi håber, I vil gøre brug af.
Ellers luk op for menukortet og bliv inspireret.

Til et festarrangement på Comwell Holte er gastronomien i centrum,
og derfor anbefaler vi altid en 4 retters menu.

Dette er med til at skabe en god fest og give gæsterne den oplevelse,
de fortjener.

Velkommen til Restaurant Leonardo til den helt personlige fest.

TOSCANA

MENU

Skummet vesterhavs bisque
serveret med bagt torskeryg
og brunet hummersmør

Medallion af ungvæg filet med
croustillant af braiserede
kalvehaler og urter, serveret med
ærtetflan, nye løg og
calvados sky

Cantal
(komælks ost fra Jurabjergene)
med chili/akacie honning

Vanille creme bruleé med rabarber sorbet
og jordbær salat

VINE AD LIBITUM

Everton white,
Broun brothers, Australien

Baron Philippe de Rothschild
Languedoc, Syrah

Moscato d'Asti
Ca'del Baio, Piemonte

kr. 695,- pr. person

VENEDIG

COMWELL VELKOMST

Bellini champagne Cocktail

MENU

Terrin af rimet helleflynder og
foie gras, serveret med
havtorn, lakserogn og sprød
pumpernickel

Stegte skovsvampe på smørristet
manitoba brød,
citron confit samt mild gedeoste crème

Trøffel farseret krondyrfilet*
Serveret med svampeterrin og
glaserede rødbeder,
portvins/enebær sauce samt pommes
Anna

*spidsbuk i sæson 16.05-15.07+25

Bær variation:
cocktail, bærfyldte chokolade kugler,
sorbet samt tærte

VINE AD LIBITUM

Chenin Blanc
Simonsig, Sydafrika

Escorihuela Gascon, Mendoza Sol Amante,
Malbec & Merlot

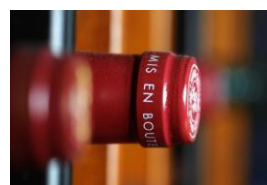
Brown Brothers
Zibibo Rosè

Kaffe/te med 1 glas avec

Fri bar med vin, øl og vand i 2 timer

Natmad:
Hotdogs

Kr. 995,- pr. person



MENUKORT

SAMMENSÆT JERES EGEN MENU

FORRETTER

Sashimi tun vendt i sesam, serveret med 3 x tomat (relish frisk og marineret) samt maltet havretuile kr. 95,-

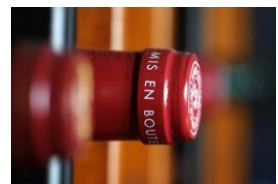
Carpaccio af graved kalveinderlår, ærtepure med trøffel, wakame salat og soja skum samt sprød wasabi kr. 90,-

Terrin af rimet helleflynder og foie gras, serveret med havtorn, lakserogn og sprød pumpernickel kr. 95,-

Skummet vesterhavs bisque serveret med bagt torskeryg og brunet hummersmør kr. 90,-

Jomfruhummer haler og kammusling, ristet og flamberet, serveret med papayakompot, friske grønne asparges og ærte crumble kr.110,-

Stegt vagtelbryst og confiteret overlår, serveret med pure af sweet potatoes, artiskok samt fumet kr. 95,-



MELLEMRETTER

Stegte skovsvampe på smør ristet manitoba brød, citron confit samt mild gedeost crème inkl.

Croquette af laks og krabbekød parfumeret med koriander og ingefær, hertil luftig safran mayonnaise og fennikel crudite inkl.

Terrin de foie gras de canard – Serveret med ristet brioche Og kompot af lyse rosiner og rosmarin samt balsamico glace inkl.



PRE-DESSERTER

Panko paneret Picandou gedeost, serveret med grøn the sorbet og kvæde gele inkl.

Cantal (komælks ost fra Jurabjergene) med chili/akacie honning inkl.

Estragon/ylette sorbet serveret på leje af sort muld inkl.



MENUKORT

HOVEDRETTER

Medallion af ungvæg filet med croustillant af braiserede Kalvehaler og urter, serveret med ærteflan, nye løg og calvados sky kr. 200,-

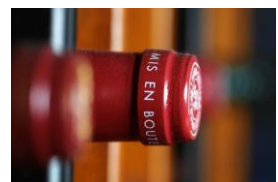
Trøffel farseret krondyrfilet*
Serveret med svampeterrin og glaserede rødbeder, portvins/enebær sauce samt pommes Anna
* spidsbuk i sæson 16.05-15.07+25 kr. 215,-

Sprød stegt perlehøne bryst og krebinet af overlår med estragon og madagasker peber, serveret med squash tårn glaseret løg hertil soltørret tomat sauce og kartoffel pure kr. 185,-

Stegt havtaske hale på saltet bagt citron, serveret med selleri saltimbocca, linser a la Marseille samt smørpisket Hønsesky kr. 210,-

Dansk marsk lam serveret med sprød brødkrumme crust og confiteret hvidløg, små nye karotter og løg, serveret med rosmarin sauce og pommes kroquette kr. 205,-

Rødtunge paupietter fyldt med kammusliger, serveret med Hummer sifon, sauteret spinat og røgede macademia nuts, ledsaget af cremet perlebyg kr. 195,-



DESSERTER

Bær variation:
cocktail, bærfyldte chokolade kugler, sorbet, tærte kr. 90,-

Chokolade symfoni:
Gateau Marcel, chokolade creme brullé, mochachino og hvid chokolade sorbet kr. 110,-

Passionsfrugt bavarois i sprødt crunch med kokos tuille og ymer sorbet kr. 90,-

Vanille creme brullé med rabarber sorbet og jordbær salat kr. 80,-

Oste tallerken med diverse danske og udenlandske gård oste med passende garniture kr. 85,-

Fersken consomme med syltet fersken samt ylette/estragon sorbet kr. 80,-



NATMAD

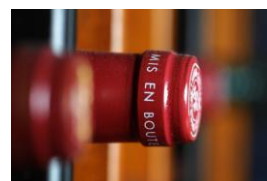
Mulligatawny – krydret karrysuppe med kylling, ris og kokosmælk	kr.	65,-
Deeppan Pizza	kr.	65,-
3 klassiske saltsnitter med garniture	kr.	75,-
Hotdogs med kogte & stegte pølser samt garniture	kr.	75,-
Chili con carne med hvidløgsyoghurt og nachos	kr.	75,-
Assorterede charcuterispecialiteter (min. 4 slags) og Mancheggio samt aoili, tomat & oliven	kr.	95,-



SNACKS OG KAGER

Pris pr. kuvert

Saltsnacks	kr.	20,-
Grøntsagscruditeé m/ dip	kr.	30,-
Hjemmelavet chokolade petit four	kr.	25,-
Smørbagte småkager	kr.	20,-
Kransekage	kr.	25,-
1 lags bryllupskage på spejl	kr.	55,-
Høj Bryllupskage	kr.	65,-



UNDERHOLDNING

Pianist, jukebox, tema-udsmykning, orkester, tryllekunstner, solistoptræden, fyrværkeri o.m.a. Vi hjælper gerne med at finde den rigtige underholdning til festen. Vi har god erfaring i at planlægge oplevelser- og vi har mange kontakter at trække på.



OVERNATNING

Slut festen næste morgen! Ingen skal køre hjem og festen bliver bare endnu bedre, når alle mødes til den store morgenbuffet næste morgen.

Pris pr. person i dobbeltværelse
inkl. stor morgenbuffet
-gælder fredage og lørdage

fra kr. 695,-

Enkeltværelse

kr. 550,-

Comwell Holte byder på et værelse uden beregning til værtsparret, så I kan nyde jeres fest afslappede og uden stress.

GRATIS OVERNATNING

Hold festen søndag og få gratis overnatning til *alle* gæster!
(Dog ikke i ferie perioder). Tal med restaurantchefen om særtilbud.



Selskabsmenuer er min 15 kuverter. Alle retter serveres én gang. I stedet for mellemret kan vi servere hovedret to gange. Alle priser er inkl moms og gælder fra 1. April 2010 og ind til nye fremkommer. Forbehold for trykfejl.

Restaurant Leonardo - Comwell Holte a-s

Kongevejen 495, DK-2840 Holte, Denmark
Tel + 4547 7409, fax + 45 4547 7454
leonardo@comwell.com