

# SELSKABS-MENUKORT

EFTERÅR OG VINTER 2009/2010

1. SEPTEMBER – 31. MARTS

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.

## Madonna

### MENU

Variation over laks  
3 små lakse specialiteter med  
afstemte garniturer  
efter køkkenchefens inspiration

Kalv doublé (Filet – bryst)  
Glaserede rødbeder – braiseret  
salatløg - porto bello - Pommes Anna  
og portvins glace

Nougat/mokka cappuccino  
Chokolade knas

Ananas panna cotta  
Ananas carpaccio – sprød ananas –  
pina colada flødeis

### VINE AD LIBITUM

Everton white,  
Brown Brothers, Australien

Merlot, Coleccion Privada  
Viña Casablanca, Chile

Zibibbo  
Brown Brothers, Australien

kr. 695,- pr. person

## Mona Lisa

### COMWELL VELKOMST

mousserende vin med  
hyldeblomst og campari

### MENU

Panecé med røget hellefisk  
foie gras – pumpernickel –  
jordskokkepuré – trøffelolie

Stegt svampe risotto  
Shisho urter - granulat - citron confit  
- skorzonerrød chips

Trøffel farseret krondyr  
Syltede blomster – sprød spæk -  
æble/jordkokke kompot  
og madeira sauce

Chokolade symfoni  
Gateau Marcel -  
chokolade creme bruleé  
og chokolade/citron tærte

### VINE AD LIBITUM

Chenin Blanc  
Simonsig, Sydafrika

Me Gusta  
Cabernet Sauvignon, Chile

Moscato d'Asti  
Ca'del Baio, Piemonte

### AFTER DINNER

Kaffe/te med friske småkager

Fri bar med vin, øl og vand i 2 timer

Natmad:  
Chili con carne

kr. 995,- pr. person

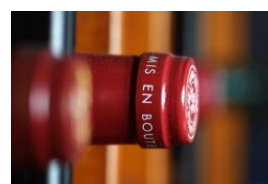


# MENUKORT

## SAMMENSÆT JERES EGEN MENU

### FORRETTER

Havtaske medallions Serveret med Krabbe bisque – syrlig æble sifon	kr.	110,-
Letrøget consommé med sprød stegt vagtel bryst, confiteret overlår samt trøffelolie og purløg	kr.	90,-
Vesterhavsbisque med ristet kammusling, bagte jordkokker og harissa olie	kr.	100,-
Variation over laks 3 små lakse specialiteter med afstemte garniturer efter køkkenchefens inspiration	kr.	90,-
Hors d'oeuvre tallerken med 4 små specialister efter sæsonen	kr.	100,-
Paneceé med røget hellefisk foie gras – pumpenickel – jordkokke puré – trøffelolie	kr.	95,-



### MELLEMRETTER

(Der bliver serveret en mellemret eller pre-dessert, i stedet for hovedret to gange)

Foie gras rullet med let røget and Balsamico glaseret figner – abrikos/tomat kompot - ristet rugbrød
Stegt svampe risotto Shiho urter - granulát - citron confit - skorzonnerod chips
Carpaccio af gravad kalve inderlår 2 x mojo – ristede soja mandler – karry marinade



### PRE-DESSERTER

Nougat/mokka cappuccino Chokolade knas
Sorbet cocktail Ananas/chili – grøn æblethe – avocado
Brie de maux frit Sød/salt ribs marmelade



# MENUKORT

## HOVEDRETTER

Beef Wellington (oksemørbrad)  
3 x løg – abrikos – pommes fondant  
morkel/marv sauce Kr. 225,-

Trøffel farseret krondyrryg  
Syltede blommer – æble/jordskokke kompot –  
sprød spæk og madeira sauce kr. 210,-

Bornholmsk unghanebryst  
Svampe/selleri tårn – grønkål/trøffel flan –  
pomes fondant og Foie gras sauce kr. 200,-

Ristet helleflynder  
Drue/estragon kompot - selleri puré – glaseret skorzonnerrod  
Safran fumé og perlebyg risotto kr. 205,-

Kalv double (Filet – bryst)  
Glaserede rødbeder – braiseret salatløg  
porto bello - Pommes Anna og portvins glace kr. 200,-

Variation over Dansk lam (Ryg – bov – skank)  
Pastinak – hvidløg – oliven  
lamme jus hertil pommes Croquette med soltørrede tomater kr. 215,-

## DESSERTER

Æble tarte tatin  
Kardemomme fløde is – syltede tørrede frugter kr. 80,-

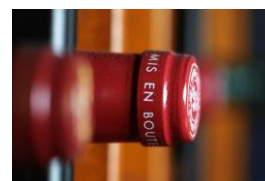
Ananas panna cotta  
Ananas carpaccio – sprød ananas – pina colada iscreme kr. 80,-

Chokolade symfoni  
Gateau Marcel - chokolade creme bruleé  
og chokolade/citron tærte kr. 90,-

Passions frugt mousse i sprød crunch  
Mango terrin – passions frugt sorbet – bisquit kr. 85,-

Ostetallerken  
Et udpluk af danske og franske gårdoste,  
hertil hørende sæsonens garniturer kr. 85,-

Comwell Holtes gourmandise tallerken  
Et udvalg af køkkenets signatur desserter kr. 110,-



**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. september 2009 og indtil nye fremkommer. Forbehold for trykfejl**

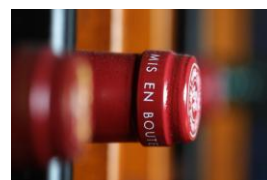
## NATMAD

Mulligatawny – krydret karrysuppe med kylling, ris og kokosmælk	kr. 65,-
Svampe crèmesuppe med oksebryst og tomater	kr. 65,-
3 klassiske saltsnitter med garniture	kr. 75,-
Hotdogs med kogte & stegte pølser samt garniture	kr. 75,-
Chili con carne med hvidløgs yoghurt og nachos	kr. 65,-
Assorterede charcuterispecialiteter (min. 4 slags) og Mancheggio samt aioli, 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,-



**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. september 2009 og indtil nye fremkommer. Forbehold for trykfejl.**



## 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. dobbeltværelse  
inkl. stor morgenbuffet  
-gælder fredage og lørdage kr. 695,-

Pris for 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. september 2009 og indtil 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  
www.leonardo.com - www.comwell.com

