



# HimmerLand

## 4 RETTERS MENU

### Koldrøget Færøsk laks

Rygeost, vildeurter og sprødt rugbrød

### Terrine af dansk kalv fra Rævhede

Syltet grønt, aromatisk mayonnaise og frisee

### ØKO And fra Farsø

Variation af kål, sprøde kartofler  
og aromatisk sauce

### Chokolade dessert med mørk chokolade fra Valrhona

Kirsebær, vanilje og mandel

Kan nydes i eget lokale v. minimum 20 pers  
OG i Hul 19 fra 7 nov. – 30 dec.

**kr. 445,-**

## SOCIAL DINING

### 1. heat

- Gl. modnet sild med grov karrysalat og sprød karse
- Koldrøget færøsk laks med sprøde agurker og rygeost
- Klassisk sylte fra Rævhede med djon og syltede cornichoner

### 2. heat

- Confiteret and fra Farsø med variation af kål og syltede sennepskorn
- Glaseret Bayonneskinke med klassisk grønlangkål og sprøde æbler
- Tarteletter med høns i asparges fra Rokkedahl

### 3. heat

- Ris a la mande med kirsebær sauce og sprøde mandler
- Variation af danske oste med gode sylterier og knækbrød
- Mandelkager med vaniljecreme og sprød chokolade

Kan nydes i eget lokale  
v. minimum 20 pers.

**kr. 445,-**

Social Dining serveret som buffet i eget lokale  
v. minimum 20 pers

**kr. 495,-**