

## Kokkeriet

**Eksempel på Menu: 12 serveringer, 5 snacks, amuse-bouche & et glas champagne  
1.200 kr per person**

Et glas champagne ved ankomst  
*eller et alkoholfrit alternativ*

### Snacks

krabbe – kornblomst – bronzefennikel

kartoffel – løvstikke – persille

røget brød – friskost – porre

hindbær – kyllingelever – havesyre

rugbrød – chokolade – pistacie

### Amuse-bouche

reje – hjertesalat – tomat

### 12 serveringer

kammusling – græskar – roser

gulerod – dild – appelsin

rødtunge – ærter – hyldeblomst

torsk – ramsløg – æblebarbecue

pighvar – majs – kantarel

rødbede – høfløde – trøffel

poussin – blomkål – timian

gris – kartoffel – persille

kalv – sommerkål – korn

gran – pære – yuzu

tykmælk – radise – valnød

grøn drue – rygeost – yoghurt