

PRINSENS GÆSTEBUD

☆ Køkkenchefen tilbereder en 8-retters menu inspireret af historiske retter fra kokebogen med historiske retter, der serveres for særlige gæster. Aftenen forventes at vare 5-6 timer.

- 1) Jordkokkesuppe med baconcrumbles
- 2) Smørristet Sandart fra søen med skind med hvidvinssauce
- 3) Grønsagsret med hvid asparges i hollandaisesauce
- 4) Andebryst, friske urter og ristet hjemmebagt rugbrød
- 5) Irsk strækmodnet kødkvæg strækmodnet og langsomt stegt med rodfrugter og vildmosekartofler
- 6) Bagt Camembert med syltede solbær
- 7) Is-fragilite med flødeskum og skovbær
- 8) Irish coffee med chokolade

Pris 998 kr.

Hovmesterens forslag til vinmenu:

- 1) Reserve NV Brut Bernard Gaucher, Champagne
- 2) Riesling Ritterberg Réserve, Alsace Frey-Sohler
- 3) Limoncello shot
- 4) Comte de Brully Roux Père & Fils Chardonnay, Bourgogne
- 5) [Chateau Bellegrave, Pauillac](#) Bordeaux
- 6) Amarone della Valpolicella DOCG Classico, Campagnola Verona
- 7) Chateau Haut Mayne, Appellation Sauternes Cru Classé
- 8) Avec til kaffen cognac, triple sec orangelikør eller chokoladelikør

Pris 798 kr.

Aftenen tilrettelægges fra 12 kufferter. Til øjnenes behag kan bordet dækkes med guldservice, sølvkandelagre, blomsterdekorationer og hånddyppede stearinlys. Servering sker eksklusivt i et historisk spiselokale uden andre gæster. Ved særlige lejligheder leveres menuen af [Den Skallede Kok](#). Vin og historien kan præsenteres af importør og forfatteren til bogen om slottets historie.

Gæsterne kan overnatte i slottets himmelsengsværelser med morgenbuffet næste dag, pris a 798 kr.

DANSKE SLOTSHOTELLER



KOKKEDAL SLOT
Brovst



STORE RESTRUP
Aalborg



SOPHIENDAL
Skanderborg



HVEDHOLM SLOT
Faaborg



SAUNTEHUS
Hornbæk



VRAA SLOT
Tylstrup

Restrup Kærvej 10
DK-9240 Nibe
Tlf. +45 98 34 18 88
book@slotshotel.dk
www.slotshotel.dk