



restaurant
under
lindetræet

Eventyrlige smagsoplevelser
til møder, hverdag og fest

Konfirmation/Barnedåb

Menuforslag

Damet rødtunge med røget kuler

Små forårsløg, kørvelolie, fjordrejer og selleripurè



Stegt perlehøne

Perlehøne bryst og ballotine af lår, grønne fynske asparges, kartoffelgarniture og riesling sauce









Vanilje bagt ananas

Serveret med ananas/mango sorbet, kokoscreme og is af brun farin






Pris pr. person 3 retter 395 kr.

Festarrangement 1

-  Lindetræets velkomst
-  3 retters menu
-  1 glas hvidvin
-  2 glas rødvin
-  1 glas dessertvin
-  Kaffe med småkager




Pris pr. person 645 kr.

Festarrangement 2

-  Lindetræets velkomst
-  3 retters menu
-  Fri hvidvin og rødvin til og med hovedretten
-  1 glas dessertvin
-  Kaffe med småkager

Pris pr. person 745 kr.

Børnemenue eksempel

-  Grønsagsfinger (Groft skåret rå grønsager f.eks. tomat, gulerod, agurk, æble)
-  Kylling med stegte kartofler
-  Hjemmelavet is

Pris pr. barn 3 retter 195 kr. (excl. drikkevare)