



anno 1822-2022



# Diner Transportable Min. 10 kuverter

(kørsel fra hotel og retur, 10 kr. pr. km)

## Sammensæt selv 3 retter

### Forret:

- Klar suppe med boller og urter
- Aspargessuppe med kødboller
- Muslingeskal med høns eller rejer i asparges
- Rejecocktail med flutes
- Hønsesalat anrettet på frisk ananas, hertil flutes

### Hovedretter:

- Kogt hønse- og oksekød m/flødepeberrodssauce
- Sprængt svinekam med grøntsager, smørsauce eller bordelaisesauce
- Husarsteg (nakkefilet) med champignon og løgsoubise, bacon, franske ærter, kartoffelgratin og skysauce
- Kalvesteg med grøntsager, flødesauce og pommes risolles
- Oksesteg med surt og sødt og hvide kartofler
- Kalvesteg stegt som vildt, med 1/2 æble, hvide og brune kartofler, Waldorffsalat, og surt

### Dessert:

- Citronfromage
- Fløderand med frugt
- Appelsinfromage med appelsinsauce
- Romfromage med kirsebærsauce
- Isrand med frugt eller jordbærsauce

**169,-**

Inge Marie og

Thorkild Kaspersen

Adelgade 56, Bogense · Tlf. 64 81 11 08

[www.bogensehotel.dk](http://www.bogensehotel.dk) · e-mail: [info@bogensehotel.dk](mailto:info@bogensehotel.dk)

