



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

179,-

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)

