

# Mundwerk // Klithuset

## HELDAGSKONFERENCE

### formiddag

Kaffe fra Copenhagen Coffee Lab & Pukka the

Vand m/u kulsyre

Friskbagt croissant, sæsonens frugt & ingefærshot

---

### frokost

”Gourmet” smørrebrød

Smørstegt fiskefilet med krebsehalesalat, dild, citron & radisser

Cremet hønsesalat med tørsaltet bacon, hvide asparges, græskar & cornichoner

Mundwerks tatar med pebermayonaise, tomat, karse & sprøde kartofler

Eller

”Sund sharing”

Grillet unghane med ramsløg & rosa peber

Hjertesalat med syltede grøntsager, parmesan & croutoner

Perlebyg med granatæble, mynte, goma & springløg

Nye kartofler vendt med kapers, agurk, skalotteløg, vinegrette & masser af krydderurter

Rugbrødsboller med pisket smør & krydret humus

Sodavand, hjemmelavet saft & vand m/u kulsyre

---

**eftermiddag**

Marcipankage med rabarberkompot & vaniliecreme

Eller

Æbletrifli med mascarpone & crumble

Kaffe fra Copenhagen Coffee Lab & Pukka the

---

**aften**

Forret

Letrøget Lakserilette & Sprøde Maltflager

Agurk, radisser, fennikel, citron & hvide asparges

Surdejsbrød & pisket smør

Hovedret

Grillet dansk Ungkvægfilet

Skalotteløgsquiche med kalvehaler

Rødbede, karamelliseret løg & trøffelsauce med syltede perleløg

Dessert

Jordbørsorbet & Mælkechokolade

Chokoladekage, brændt hvid chokolade, friske bær & sprød tuiles

---

## MUNDWERKS GOURMETMENU

### snacks

Trøffelarancini & persillecreme  
Jomfruhummer & Melon  
Krustade & "Høns i asparges"

---

### forret

Citrusmarinerede kammuslinger  
Agurk, æble, glaskål, peberrod & maltflager

---

### mellemret

Pighvar stegt på crouton  
Blomkål, trøffel, hasselnødder & champagnesauce

---

### mellemret

Mundwerks "Tartare de boeuf"  
Sort pebercreme, sprøde kartofler & små salater

---

### hovedret

Kalvefilet & Croquette af haler  
Kartoffelterriner, rødbede, karamelliseret løg & sherrysauce  
med perleløg og syltede bøgehatte

---

### dessert

Passionsfrugtsorbet & Mælkechokolade  
Braiseret ananas, karamel, tuiles & citrusurter

---

## MUNDWERKS CASUAL BRYLLUPS OG FESTMENU

### **forret**

Friterede risottokugler & krebsehaler  
Safrancreme og macadamia

Burrata & alle mulige tomater  
Basilikum, pistacie og lime

Citrusmarineret laks & avokado  
Mango, sort sesam, radisser og tigersmilk

Urtevaffel med estragoncreme & lufttørret skinke

Langtidshævet surdejsbrød med masser af kerner

Foccaccia med rosmarin og salvie  
Olivenolie, pisket smør og tapenade

*Forretterne serveres som sharing*

---

### **hovedret**

Grillet kalvemørbrad med springløg, bælgærter og sherrysauce

Unghane stegt med bacon, rosa peber, citron og persille

Aromatisk vandmelon med aubergine, oliven, friskost og timian

Hjertesalat med reduceret balsamico, mandler og porre

Hvide asparges med kyllingeskind, goma og purløg  
Nye kartofler med brunet smør og løvstikkeskum

*Hovedretterne serveres som sharing*

---

**dessert**

Mundwerks jordbærdessert

Iskugle med sorbet og hvid chokolade

Vaniliecreme, friske bær, karamel, citrusurter og sprøde flager

*Tallerkenanrettes*

---

## MUNDWERKS 3-RETTERS MENU

### forretter

Ceviche af Vesterhavstorsk  
Piment, sort sesam, æble, spæde bokchoy & syrlig vinegrette  
Surdejsbrød & pisket smør

Letrøget Lakserilette & Sprøde Maltflager  
Agurk, radisser, fennikel, citron & hvide asparges  
Surdejsbrød & pisket smør

Citrusmarineret Sandart & Stenbiderrogn  
Peberrod, glaskål, dild, agurk & små salater  
Surdejsbrød, foccaccia med salvie & pisket smør

---

### hovedretter

Grillet kalvefilet med rosmarin & hvidløg  
Ristede kartofler med dijonnaise & friske krydderurter  
Luftig estragoncreme med ramsløg & brunet smør  
Tomatsalat med melon, smuldret friskost, basilikum & pistacie  
Spidskålssalat med perlebyg, goma, granatæble & mynte  
*Hovedretten serveres som sharing*

Grillet kalvefilet med rosmarin & hvidløg  
Ristede kartofler med dijonnaise & friske krydderurter  
Luftig estragoncreme med ramsløg & brunet smør  
Tomatsalat med melon, smuldret friskost, basilikum & pistacie  
Spidskålssalat med perlebyg, goma, granatæble & mynte  
*Hovedretten serveres som sharing*

Grillet dansk Ungkvægfilet & skalotteløgsquiche med kalvehaler  
Rødbede, karamelliseret løg & trøffelsauce med syltede perleløg  
*Tallerkenanrettes*

---

**desserter**

Chokolademousse & Braiseret Ananas  
Karamel, lakrids & sprøde kakaoflager  
*Tallerkenanrettes*

Rabarbertærte & Vanilieparfait  
Lemoncurd, hvid chokolade, mandler & mynte  
*Tallerkenanrettes*

Jordbørsorbet & Mælkechokolade  
Chokoladekage, brændt hvid chokolade, friske bær & sprød tuiles  
*Tallerkenanrettes*

---

## BRUNCH

### menu

Græsk yoghurt med rabarberkompot & granola

Citrusmarineret islandsk laks med stedbiderrogn, purløgscreme, hvide asparges & maltflager

Lun tomattærte med basilikum, bøffelmozzarella, spinat & pistacie

Charcuterie med syltede rødløg, sennepsmayo & små salater med vinegrette

Hjemmelavet marmelade & chokoladecreme

Dansk brie med syltede abrikoser

Æg "En cocotte" på økoæg med svampe & bacon

Melon & druer

Wienerbrød "miniature"

Surdejsbrød & pisket smør

Rugbrød med masser af kerner



## **PRISEKSEMPLER**

Heldagskonference

Priser fra 1200kr.

Festmenuer

Priser fra 325kr.

Alle menuer og fester skræddersyes efter jeres behov og den endelige pris fastsættes herefter

Herudover kan der være udgifter forbundet med transport, personale/drikkevarer, ekstra ydelser osv.

Alle priser er ex. moms.

