



KOLLEKOLLE
DIT NATURLIGE MØDESTED

Vildtaften – eksempel

Kl. 18.30	<p>VELKOMMEN</p> <p>Velkomstdrink i foyeren, serveret med små andeslidere med mørkel mayo & syltede skalotter</p>
Kl. 19.00	<p>VI GÅR TIL BORDS</p> <p><u>KOLDE RETTER</u> Andelever terrin med trøffel Hjortetatar med sennep & syltede havtorn Cannelloni af krondyr bresaola & rygeost Enebærrøget vildsvin med estragon mayo</p> <p><u>VARME RETTER</u> Cremet sellerisuppe med gråand, timian & Granny Smith æbler Tærte med andehjerter & trøffel Krondyr krebnet med løg puré & råsyltede græskar Agerhønebryst med bulgur, pistacienød & sveske sauce.</p> <p><u>PÅ BUFFET</u> Krondyr steaks med cremet korindersauce Skiver af vildtsvinekøller med bagte jordskokker Vagtler i et hav af skovens svampe & "rød" mælk Kartofler stegt i andefedt</p> <p><u>DESSERT & OSTEBUFFET</u> Som altid slutter vi af med KolleKolle's store dessert og ostebuffet</p> <p><i>(Vi tager forbehold for ændringer pga. tilgangen af vildt)</i></p>
Kl. 22.30	<p>DISCO</p> <p>Kaffe/The bliver serveret og herefter bydes op til dans i pejsestuen ved Twiggis Disco.</p>
Kl. 02.00	<p>TAK FOR I AFTEN</p>



KOLLEKOLLE
DIT NATURLIGE MØDESTED

Seafood – eksempel

Kl. 18.30	<p>VELKOMMEN</p> <p>Velkomstdrink i foyeren, serveret med kræmmerhus fyldt med laksetatar og røget laks</p>
Kl. 19.00	<p>VI GÅR TIL BORDS</p> <p><u>FORRETTEN</u> Variation over tun, lynstegt, tatar og terrine Kammuslinger med ærteskud og blomster</p> <p><u>PÅ BUFFETEN SERVERER VI FØLGENDE</u> Østers Friterede stillehavsøsters med brunet smør-mayo Rømø østers med tonic og agurk Limfjordsøsters gratineret med hollandaise Cerviche af Helleflynder Clamchowder i brød Krebsehalesalat med æbler og chili Salat af melon og pulpo med granatæbler, mynter og feta Røgfdeling: hellefisk, laks, makrel, rejer, stenbider og torsk Stenbiderrogn på sort blinis Sol over Gudhjem og røget hajbug Brandade af klipfisk med aioli Confiteret blæksprutte med stegt brissel og beder Pocheret rokkevinge med brunet smør Gratinerede kammuslinger Stegte argentinske rejer Havkat bagt i bananblade med ris og varme urter Bao med havtaske med koriander og syltede løg Halv hummer med grillet citron og dildmayo Farseret pighvar med trøffel Hummer tiger lee Friteret smelt og grønt Moules mariniere Pennepasta med vongole og hjertemuslinger Fiske wellinton Rødtunge med kålskud og hummer sauce Sprødstegt rødspættefilet på siciliansk risotto</p>



KOLLEKOLLE
DIT NATURLIGE MØDESTED

	<p>Surprime af laks</p> <p><u>DESSERT & OSTEBUFFET</u> Som altid slutter vi af med KolleKolle's store dessert og ostebuffet</p> <p><i>(Al fisk er friskfanget og vi tager forbehold for ændringer pga. tilgangen af fisk)</i></p>
Kl. 22.30	<p>DISCO</p> <p>Kaffe/The bliver serveret og herefter bydes op til dans i pejsestuen ved Twiggis Disco.</p>
Kl. 02.00	<p>TAK FOR I AFTEN</p>