

Velkomst

- Pauli Spritz – Hvid vermouth, Suze (fransk bitter), tonic
- Surdejsbrød & olivenolie

Forret servering - fadanretninger

- Fjordrejer med citroncreme
- Letsaltet fisk med ramsløgscreme, peberrodsoolie, dild & frisk citron
- Agurkenudler, frisk peberrod, sesam & hyldeblomstvinaigrette
- Noritang, romainesalat, shisoblade, & endive

Hovedret servering- fadanretninger

- 12 uger modnet Angus Hereford steak
- Nye kartofler, ansjoscreme, aromatiske urter og estragonsauce
- Bløde kærnemælksfladbrød med estragonolie
- Grønne og hvide asparges med labneh og nye ærter

Dessert servering - portionsanretninger

- Limecurd med italiensk meringue
- Matcha mælkecrumble
- Citronverbena, citronmelisse, grøn skovsyre & saltet kumquat
- Kærnemælksgranite

Evt. meromkostninger ved catering

- Leje af varevogn - 1000 dkk
- Paulis kokke serverer maden - 250 dkk timeløn