



SELSKABSMENU

For selskaber på 11 gæster og derover skal menuen være den samme.

Menu og vine bestilles 5 hverdage inden arrangementet.

Pris for forret, hovedret inkl. sides og saucer, samt dessert, er noteret ud for bøffen.

En 3-retters menu sammensættes fra følgende menukort.

FORRETTER

Grillet carpaccio | MASH tatar med chips

MASH salat | Tuntatar | Batallé serranoskinke

Dry-aged croquettes | Lakseceviche

Forretter til at dele – køkkenchefens valg

STEAKS

USA

GREATER OMAHA

N. Y. Strip, ca. 300 g645

Ribeye, ca. 400 g745

DANMARK

DRY-AGED, 90 dage

Ribeye, ca. 300 g 685

URUGUAY

Ribeye, ca. 300 g 585

Mørbrad, ca. 200 g 595



Alle hovedretter serveres med bearnaisesauce og rødvinsauce, tykke fries, blandet tomatsalat og cremet spinat. Saucer og sides placeres midt på bordet til deling.

DESSERTER & OST

MASH cheesecake med syltede bær og hindbærsorbet | Crème brûlée med jordbær-rabarbersorbet
 Bananasplit med bagt banan, vaniljeis og chokoladecreme | Dekonstrueret citrontærte med vanilleis
 Comté med nødder

SNACKS

Serveres til aperitiffen
pr. person 35

PETIT FOURS

Serveres til kaffen
pr. person 55

VINMENUER

VINMENU 1

MASH aperitif - vælg mellem MASH Margarita eller mousserende vin

3 vine afstemt med menuen på "husets vin-niveau"

(Vinene serveres ad libitum under middagen)

Isvand under middagen

Kaffe eller te

450



VINMENU 2

MASH aperitif - vælg mellem MASH Margarita eller Champagne

3 vine afstemt med menuen på mellemniveau

(Vinene serveres ad libitum under middagen)

Mineralvand under middagen

Kaffe eller te

650



VINMENU 3

MASH aperitif - vælg mellem MASH Margarita eller Champagne

3 top vine, der harmonerer med den valgte menu

(Vinene serveres ad libitum under middagen)

Mineralvand under middagen

Kaffe eller te

775