

*Menu*

*Pigfivarmousse med urtemarinerede muslinger  
& kørvelcreme*

\*\*\*\*\*

*Kalve carpaccio med chilimarinerede blommetomater,  
balsamico glace & parmesanflager*

\*\*\*\*\*

*Helstegt ryg af dansk sommerlam med timianpesto,  
serveres med kørvelkogte aspargeskartofler,  
bagte rødbeder, smørstegte østershatte  
og spæd salat med grape, ristede nøddeflager.  
Samt mild rosa pebersky med mascarpone.*

\*\*\*\*\*

*Schweizisk mynteparfait med chokoladebrud  
& portglaserede figer.*

\*\*\*\*\*

*Kaffe, the og bryllupskage.*

*Marianne & Søren  
Fredag d. 19. august 2005*

*Champagne Deutz 1997, Brut Rosé, Montagne  
de Reims, France.*

\*\*\*\*\*

*Errazuriz Carmenère 2003, Viña Don Maximiano  
Errázuriz, Aconcagua Valley, Chile.*

\*\*\*\*\*

*Heather Cream Liqueur, Inver House, Scotland.*

*Cognac Empereur XO, Daniel Bouju,  
Premier Cru, Grandé Champagne, France.*

*Château la Rose Bellevue 2002, Cuvée Prestige,  
AOC Premières Côtes de Blaye, France*



*Holckenhavn Slot*