

S P I S E S T E D E T

Leonora

MENUER





HOLD FEST I DE HISTORISKE LOKALER PÅ SPISESTEDET LEONORA

Spisestedet Leonora på Frederiksborg Slot blev oprindeligt opført som stald til slottet i 1600-tallet. Det blev bygget da slottet blev genopført efter branden og har, inden det blev kro i 1971, været amtmandsbolig og garage.

I 2000 lukkede den oprindelige kro, Slotsherrens Kro, og alt blev sat i stand fra kælder til kvist - Spisestedet Leonora slog dørene op i forsommeren 2002.

Spisestedet Leonora har plads til ca. 130 gæster indenfor, og en stor terrasse ud mod søen, hvor man om sommeren kan få velkomstdrink og evt. kaffen serveret. Terrassen egner sig også fortræffeligt til grill arrangementer når aftensolen gløder.

Spisestedet Leonora har åbent som a'la carte restaurant til frokost, hvor man kan holde selskab i et af vores lokaler og bruge haven op mod slottet om sommeren.

Holder man selskab om aftenen, har man hele stedet for sig selv - der er kun et selskab ad gangen!

Har I spørgsmål vedrørende et arrangement eller andre ønsker end det der står i menukortet er I altid velkomne til at kontakte os for mere information - Vi kan hjælpe med at sammensætte et arrangement helt efter jeres ønske.

Med venlig hilsen

Alle os på
Spisestedet Leonora

FORÅRSMENU

Forretter

Kammusling - med sauce nage, vagtelæg og crudité

Eller

Carpaccio af eye of round - med sprød parmasan, trøffel, rucola

Mellemretter

Spejlæg - med sprødt kyllingskind, havgus og karse

Eller

Stenbidderrogn - med blinis, rødløgsmarmelade og citronskum

Hovedretter

Flat iron steak - med rødvinssky, spinat, forårsløg og lagtidsbagte cherrytomater

Eller

2 slags glad gris - med blomkålstræer, urteglace, brændte gulerødder og sprødt svær

Desserter

2 slags chokoladebrownie - med citronsorbet og lakrids/hindbærcoulis

Eller

3 slags Arla Unika oste - med syltede nødder, tomatmarmelade og hjemmelavet knækbrød





SOMMERMENU

Forretter

Rimmet laks – med agurk, radise, pisket ymer og sprød rug

Eller

Seranoskinke – med ramsløgsemulsion, vagtelæg, brændt porre og trøffelolie

Mellemretter

Spinatvaffel – med hellefisktatar, mango og langtidsbagt cherrytomat

Eller

Grillede asparges – med sauce mousseline og søkogte rejer

Hovedretter

Kalvemedailon – med sky med skank, broccoli asparges, grønne ærter og gulerod

Eller

Unghane – med ristede majs, syltede løg og persillesky

Desserter

Jordbær symfoni – med hvid chokolade og myntesirup

Eller

Chokoladefondant – med lakridssyltet æble, vaniljeflødeis og romersk kamille

EFTERÅRSMENU

Forretter

Græskarsuppe – med kokos, pocheret kylling, rød karry og hummersmør

Eller

Varmrøget Torsk – med Karl Johan mayo og sprød rugbrød

Mellemretter

Svampetoast – med parmesanchips og syltede tomater

Eller

Kammusling – med fennikel, tomatperler og skovsyre

Hovedretter

Kalvespidsbryst – med peber velouté, brændte løg, glaserede gulerødder og knuste kartofler med skud

Eller

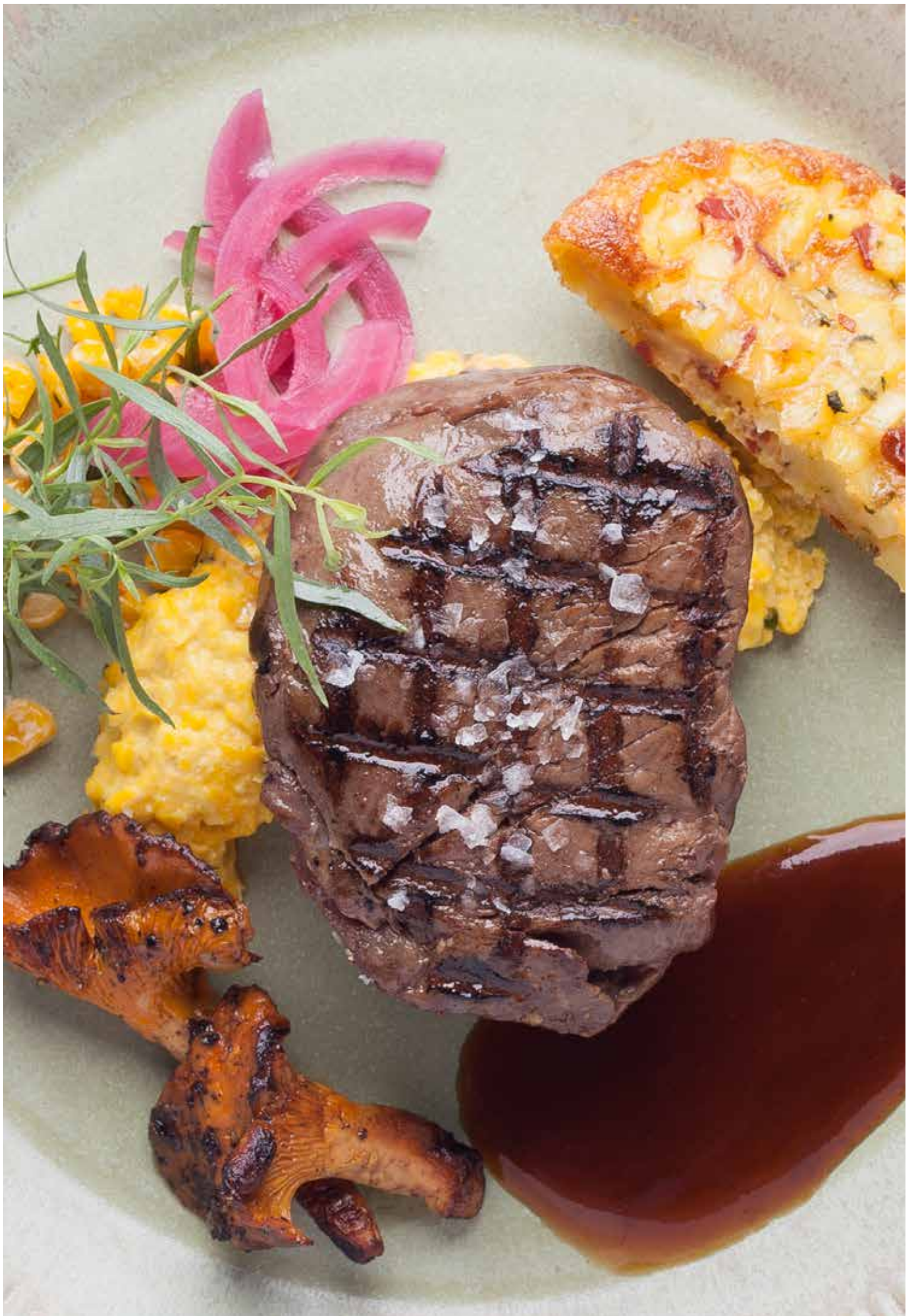
Eye of round okse – med braiseret julesalat, portvinssky, kartoffelsouffle og ristede hasselnødder

Desserter

Citrus fromage - med sprød nøddebund, bagt marcipan og kandiserede hindbær

Eller

Bitter chokoladekage – med kiksebund, ingefær og passionsfrugtsirup





VINTERMENU

Forretter

Muslingesuppe – med hjemmerøget laks, crudité og tallerkensmækker

Eller

Røget dyrekølle – med røget creme fraiche, syltede svampe, purløgsaske og råsyltede tyttebær

Mellemretter

Anderillette – med kvædekompot og skalotteløg

Eller

Den Hvide Dame fritté – med grønkålsfritté og solbær/honning marmelade

Hovedretter

Tritip okse – med selleripuré, madagaskarsky, langtidsbagt kartoffel m/ varme krydderurter og spidskål

Eller

Glaseret sprængt and – med blomkål, orangesky, bacon pommes Anna og ristede svampe

Desserter

Blommemazarin – med brændte mandler, honning/karamelcreme og kanel iscreme

Eller

Tiramisu – med hjemmelavet flødebolle m/ citron & hindbær

AFTENARRANGEMENT

Velkomstdrink

4-retters menu

Leonoras Vinarrangement

Kaffe og te

Pris pr. person kr. 795,00

Arrangementet er berammet til kl. 18:00-23:00

Drikkevarer efter middagen afregnes efter forbrug

Børn 2-5 år kr. 235,00*, børn 6-11 år kr. 350,00*

HELAFTENSARRANGEMENT

Velkomstdrink

m/ hjemmelavet snack

4-retters menu

Leonoras Vinarrangement

Kaffe/te og cognac

Fri bar (Øl, vand og vin)

Natmad

Pris pr. person kr. 1.095,00

Arrangementet er berammet til kl. 18:00-01:00

Børn 2-5 år kr. 235,00*, børn 6-11 år kr. 350,00*



TILKØB

Snack 25,-

Hjemmelavet fyldt chokolade fra Chokolademageriet 2 stk. 25,-

Petit fours 2 stk. 35,-

Cognac/likør 2 cl. 40,-

Alm. spiritus 2 cl. 32,-

Fri bar (øl, vand og vin) indtil 01.00 170,-

Ekstra timer efter 01.00 med fri bar (øl, vand og vin) 85,-
(Skal bestilles til alle cov.)

Natmad 65,-

Natmadstærter med salat og brød

Mulligatawny - Indisk karrysuppe med brød

Frikadeller med kartoffelsalat

Ungarsk Gullaschsuppe med brød

Biksemad med spejlæg

3 tarteletter med høns i asparges

Saltmadsbuffet med 3 slags pålæg,

2 slags ost, brød og smør

VINE

Leonoras vinarrangement incl. I alle pakker, pakken indeholder:
Husets cava, hvid, rød og dessertvin

LIDT MERE

+ 100,-

1 gl. Pizzolato Spumante, Italien

Gattone Chardonnay Terre di Chieti
Italien Pescarpa Primitivo Puglia, Italien
Val d'Oca Moscato Dolce, Italien

Eller

Chardonnay Patriarche, Frankrig
Zinfandel Bourbon Whinfield, Californien
Chartreuse de Coutet Sauternes, Frankrig

LUX MODELLEN

+Dagspris

1 gl. Champagne Vollereaux brut Reserve

Petit Chablis, Frankrig
La Tour Coste Miocène Cotes du Rhone-Villages, Frankrig
Dalva Port Tawny, Portugal

Eller

Riesling Dopff au Molin, Alsace
Amarone della Valpolicella DOCG Monte Zovo, Veneto
Recioto Valpolicella



Praktiske bemærkninger

Spørg venligst personalet vedr. allergener

Blomsterdekorationer er ikke inkl. i arrangementet, de koster kr. 200,00 pr. stk.

Man er velkommen til selv at sørge for blomsterdekorationer

Ved aftenarrangement betales for minimum 25 voksen cov.

Man har hele Leonora for sig selv ved aftenarrangement

Der er betalingsparkering ved parkeringspladesen Annaborg