

Selskabsmenu

Juni · Juli · August

Den klassiske menu

285,-

Forret: Hjemmegravet laks m. klassisk "rævesauce", spæde salater, urter og ristet toast.

Hovedret: Gammeldags oksesteg, stegt porre, gulerod og skysauce. Serveres med persille kartofler.

Dessert: Årstidens trifli m. karamelliserede mandler, hjemmelavet sukkerraspe og let pisket fløde.

Lichtenberg signature

315,-

Forret: Syltet makrel med Konfiteret æggeblomme, malt granulat samt emulsion og urter.

Hovedret: Stegt bryst af Canette med stegt hjertesalat, grønne jordbær og karotter. Hertil sauce på kråser og persille kartofler.

Dessert: Sat Hindbær koldskål m. brombær gelé, crunch af kammerjunkere og vilde urter.

Lichtenbergs Préférence

335,-

Forret: Koldrøget laks fra Leos Fisk og Vildt, med crudités, emulsion af dild og syltelage samt frisé.

Hovedret: Stegt kalveryg, sprød brissel, majs og kantareller. Hertil cremet sky og persille kartofler.

Dessert: Danske jordbær, hvid chokolade og vanilje iscreme.

Lichtenbergs Gourmand

- 4 retter

425,-

Forret: Ballotine af jomfruhummer, kold muslinge sauce med bronzenikel olie, agurk og dild.

Hovedret: Onglet, med nye løg i teksturer, spæde beder og sauce på Unika dobbel cream og Høgelundgård. Hertil Pommes Anna.

Ost: Gedefriskost med lakrids og hindbær.

Dessert: "Rød grød med fløde" Bær consommé, creme chantilly, Brombær samt sorbet.

Bronzepakken 175,-

Velkomstdrink

Kaffe/the med sødt

Natmad (valgfri)

Alle drikkevarer afregnes efter forbrug jf. vores listepreiser

Sølvpakken 365,-

Velkomstdrink

Kaffe/the med sødt

Natmad (frit valg)

Vin, øl og vand ad libitum under middagen

Herefter afregnes drikkevarer efter forbrug

Guldpakken 435,-

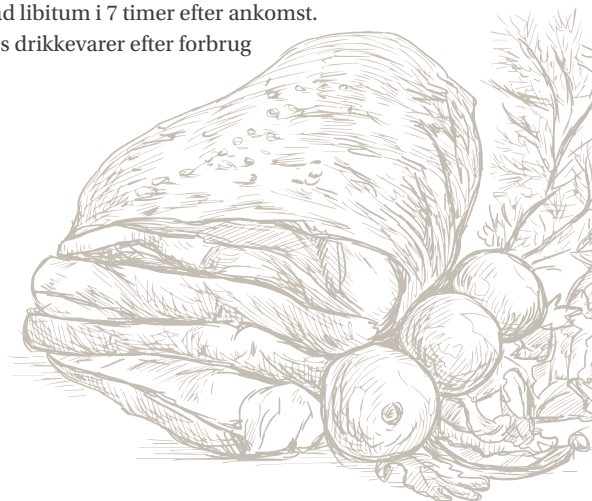
Velkomstdrink

Kaffe/the med sødt

Natmad (frit valg)

Vin, øl og vand ad libitum i 7 timer efter ankomst.

Herefter afregnes drikkevarer efter forbrug



BEST WESTERN



Jørgensens
Hotel

★★★★

Søndergade 17-19 8700 Horsens Tlf. 75 62 16 00

booking@jorgensens-hotel.dk

Åbent ons-lør 17.30-21.30