



WIME

Wine & Dine

Ring til os på 30 73 97 22 eller send en mail til info@wime.dk

Clermontgade 36, 4000 Roskilde



WSET
LEVEL 4 DIPLOMA
CERTIFIED

Kanapéer til reception

Brændt rørt tatar med peberrods-mayo og karse

Håndpillede rejer med hollandaise creme og østers urt

Blinis med syrnet fløde og rogn

Brioche med friskost, agurk og langpeber

Vol-au-vent med perlehøne og asparges

Citrontærte med brændt marengs

Pris pr person: 125,-

Minimum 10 kuverter.



Frokost i 3 serveringer som share food

Karrysild med kapers og løg
Æg og rejer med mayo på brændt citron
Sprød fiskefilet med citron og remoulade

Hønsesalat med ristede bøgehatte og peberbacon
Mørbrad á la creme og syltet agurk
Roastbeef med pickles og peberrod

Hjemmerøget landbrie med kompot og sylt
Lille citrontærte med brændt marengs

Til alle serveringer er der hjemmebakket rugbrød og formbrød, smør og fedt

Pris pr person: 288,-

Minimum 10 kuverter.



3-retters sæson menu

April, maj og juni

Vælg mellem følgende forretter:

Rimmet laks med salt agurk, rød Mizuna, brændt citron og dild olie

Grillede hvide asparges med håndpillede rejer, hollandaise skum og spæde urter

Tatar, sprød persillerod, senneps korn, peberrods mayo og estragon

Vælg mellem følgende hovedretter:

Helstegt økologisk oksefilet, smørdampede forårsløg, hyldeblomst-glaserede spæde gulerødder og pebersauce

Skindstegt sandart med sauté af kål og ærter, fennikel, Beurre blanc, Vagtel farseret med trøffel, sauté af grønne asparges, brændte forårsløg, sky på kylling med revet trøffel

Til alle hovedretter serveres små kartofler vendt i smør og urter og markens salater

Vælg mellem følgende desserter:

Skal af hvid chokolade fyldt med vanilje fromage, kompot på syltede rabarber, jordbær og citron verbena

Citron tærte med luftig panna cotta på kærnemælk, friske bær og brændt hvid chokolade

Brownie med karamel på hasselnødder, syltede grønne jordbær, hasselnødde is og pistacie crunch

Alle grøntsager er økologiske og danske

Alle forretter koster 98,-

Alle hovedretter koster 225,-

Alle desserter koster 75,-

Minimum 10 kuverter.



3-retters sæson menu

August og september

Vælg mellem følgende forretter:

Ceviche af kuller med grillet fersken, syltede røde perleløg, tiger milk, persille olie og brøndkarse

Stegt rørt tartar, hertil rysteribs, sprød persillerod og persille sne

Variation af sommertomater, burata, ristede mandler og balsamico reduktion

Til alle retter serveres der nybagt brød og rørt smør

Vælg mellem følgende hovedretter:

Urte farseret vagtel, hertil grønne bønner, ristet blomkål, grillet syltet peberfrugt og Sauce på estragon

Lamme culotte på sommer casulet, grillede syltede springløg og variation af ærter

Ballotine af rødspætte og "kransekage" på puré af brændt blomkål og hasselnødder, smørsauteret gulerødder fra Lammefjorden og hummer bisque

Til alle retter serveres der knuste danske kartofler vendt med urter og markens salat

Vælg mellem følgende desserter:

Muscovado syltede rabarber med lakrids sponge cake, rabarber is og vanilje tuille

Vanilje panna cotta med sensommerbær, sprødt estagon brud og citron perler

Fransk citron tærte med brændt marengs og sprød honning

Alle grøntsager er økologiske og danske

Alle forretter koster 98,-

Alle hovedretter koster 225,-

Alle desserter koster 75,-

Minimum 10 kuverter.



3-retters sæson menu

Oktober, november og december

Vælg mellem følgende forretter:

Brændt kammusling med triologi af fennikel og skilt kærnemælk sauce

Okse carpaccio af dansk okse inderlår, spæde salater, parmesan kiks, olivenolie og saltede mandler

Varmsyltet hellefisk på puré af jordskokker, hertil duet af jordskokker og friterede kapers

Til alle forretter serveres der nybagt brød og rørt smør

Vælg mellem følgende hovedretter:

Helstegt økologisk oksefilet, smørdampede forårsløg, hyldeblomst glaserede spæde gulerødder og pebersauce

Skindstegt sandart med sauté af kål og ærter, fennikel, Beurre blanc, Vagtel farseret med trøffel, sauté af grønne asparges, brændte forårsløg, sky på kylling med revet trøffel

Til alle hovedretter serveres der kartoffelterrin og markens salater

Vælg mellem følgende desserter:

Smørbagt æble med marcipan, havre crumble og flødeis

Mousse på yoghurt med vanilje, syltedepærer og praline, chokolade støv og sprød kiks

Kejserinden i nye klæder med pistacienødder og Amarena kirsebær

Alle grøntsager er økologiske og danske

Alle forretter koster 98,-

Alle hovedretter koster 225,-

Alle desserter koster 75,-

Minimum 10 kuverter.



3-retters vegansk menu

Forret:

Tatar på beder, peberrods creme, friterede jordskokker og spæde urter

Serveres med nybagt brød og løvstikke creme

Hovedret:

Grillede asparges, hertil fregola med ristede bøgehatte, friteret selleri og duet af ærter
Serveres med markens grønne salater

Dessert:

Æble-citron kage med marineret rabarber og jordbær i langpeber samt citron sorbet

Alle forretter koster 98,-

Alle hovedretter koster 225,-

Alle desserter koster 75,-

Minimum 10 kuverter.



5-retters sæson menu

April, maj og juni

Retter:

Brændt jomfruummer, bisque, fennikel

Grillet asparges med hollandaise skum revet Vesterhavs ost og pocheret æg

Havtaskekæber, brunet smør, beder, kapers

Oksefilet, svampetoast og sauce bearnaise

Skal af hvid chokolade, fyld af vaniljefromage og kerne af passionsfrugt, friske bær

Alle forretter koster 98,-

Alle hovedretter koster 225,-

Alle desserter koster 75,-

Minimum 10 kuverter.



Natmad

2 slags sliders med fyld af pulle pork og en vegetarisk udgave med falafel

For begge gælder, at man selv smører og samler og medfølger dressing, salat, løg og tomat

Eller

Grillede ramsløgspølser med pølsebrød på Brioche dej, hjemmelavede garniture som syltede og stegte løg, syltede agurker, ketchup samt rå løg og sennep

Eller

Store hjemmelavede luksus taterletter med høns i asparges

Pris pr person: 92,-

