

Konfirmations menu 2017.

Forret:

*Friske saftige rejer og sød rød melon lagt med sprøde salater samt små bagt tomater.
Serveret med 3 slags dressing, på tomat, på urter samt en rødølgs marinade og vores gode brød.*

*Serrano skinke på 2 måder: som skiver af 9måned tørret skinke samt knasende sprøde tynde skiver.
Serveret med oliven – bagt tomat i olivenolie og peber samt mandelpesto samt og brøndkarse salat.*

Cremet Svampe suppe af portobello og østershatte, serveret med bagt laks med lime essens og frisk urter. Serveret med forårsløg og sprøde svampeboller samt godt brød.

Hovedretter: Vælg 1 ret, samt ønsket tilbehør og sauce.

- 1. Helstegt Grambogaard oksefilet i BBQ marinade.
Tykke skiver af mørt oksekød, stegt efter ønske.*
- 2. Helstegt Unghanebryst fra Hopballe.
Fylt med æbler og frisk spinat og bagt i ovn med søde peber og rosmarin.*
- 3. Grillet og urte marineret Grambogaard Svinemørbrad.
grillet saftige mørbrad rullet*

Gratineret små kartofler i havsalt og løg.

Grøn rodfrugt pure med hvide rodfrugter og kartoffel.

Kartoffelgratin med fløde og hvidløg, samt digekrone.

Salat af gulerødder og rødbede med mandler i egen essens.

Frisk asparges og stegte svampe fra skove og mark med krydderurter samt ristet rugbrød.

Bagte hvide rodfrugter med honning og soltørret tomat.

Grønne store friske bønner i basilikums dressing med røde syltede løg.

Sprøde salater og grillet jordskokker, samt slik ærter og marineret agurk, samt rødølgs dressing.

Cremet Bearnaise dressing – Rødvins og rødølgs sauce – Sauce af fløde og grønne urter. –

Portvins sauce med timian og smør og mange flere efter ønske.

Dessert:

Hj. lavet is af enhver slags, lad konfirmanden vælge 3 slags og vi serveret det med sprøde mandelkager, chokoladeknas samt frugt efter isen.

Lune chokoladekager af Callebaut 70% med cremet vanilje parfait og bagte ananas i sød vin.

2 slags Pandekage, de tynde og de tykke, vores egen syltetøj samt vanilje flødeskum og chokolade sovs.

Pris pr. cov. 295,00kr (Min. 20 cov.)

Ved valg af alle 3 slags kød som buffet er prisen 350,00kr pr. cov.

Hos os eller os Dem, spørg efter muligheder.

