

## **Konfirmations menu 2018.**

### **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 rødløgs marinade og vores gode brød.*

*Vores smagfulde koldrøget laks, fast i kødet og røget på enebær. Serveret med creme af mild rygeost og honning samt godt med frisk dild. Anrettet med sprøde hvide rødder og syltede grønne tomater.*

*Serrano skinke på 2 måder: som skiver af 9 måned 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 torsk med lime essens og frisk urter.  
Serveret med forårsløg og svampeboller samt godt brød. ( fisken kan skiftes ud med hønskød)*

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

- 1. Helstegt Grambogaard kalvefilet i BBQ marinade. Tykke skiver af mørt kalvekød, stegt efter ønske.*
- 2. Helstegt Unghanebryst fra Hopballe. Fyldt m. æbler og spinat og bagt med søde peber og rosmarin.*
- 3. Grillet og urte marineret Grambogaard Svinemørbrad, saftige mørbrad rullet i urter og tørret tomat*

### **Vælg hertil i alt 4 slags kartofler, grønsager og sauce.**

*Gratineret små kartofler i havsalt og løg.*

*Grøn rodfrugt pure med hvide rodfrugter og kartoffel.*

*Kartoffelgratin med fløde og hvidløg, samt reven 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 rødløgs dressing.*

*Cremet Bearnaise dressing – Rødvins og rødløgs sauce – Sauce af fløde og hønsfond samt 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.*

*Lun chokoladekage af Callebaut 70% med cremet vanilje parfait og bagte ananas i sød vin og med masser af friske bær*

*2 slags Pandekage, de tynde og de tykke, flere slags hj.lavet syltetøj samt vanilje flødeskum, ristede nødder, stegte bananer og lun chokolade sovs.*

**Pris pr. cov. 300,00kr (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.**

