

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 rødølgs 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 hønsekød)

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 rødølgs dressing.

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

