

# Konfirmationsmenu 2019

## Velkomst:

Mousserende vin til de voksne og Shirley Temple til børnene

## Buffet:

### *Forret:*

Røget laks som tatar med sesam og ingefær  
Fisketerrin med rejer og urtedressing  
Hr. Nielsen skinke med tomatsalat  
Roulade af kyllingebryst med pesto

Hjemmebagt brød og smør

### *Hovedret:*

Rosastegt kalveculotte med urter  
Blommeglaseret svinebryst  
Kalkuncuvette med honning og sennep  
Kalvesky og kold bearnaisecreme  
Grovt ratatouille  
Kartoffeltærte med bacon  
Flødekartofler  
Hvedekerneotto med svampe  
Grøn salat med hyldeblomst vinaigrette  
Cæsarsalat med sprøde croutons

### *Dessert:*

Frugttærte med creme fraiche  
Chokoladecake med vaniljeis  
2 danske økologiske ost med syltede nødder

## Drikkevarer under middagen:

HUSETs hvidvin og rødvin ad libitum samt 1 gl. dessertvin.  
Samt øl og sodavand Kaffe og chokolade.

## Pris

Ved samlede pakke:

Voksne	659,-
Børn mellem 2-11 år	399,-

Arrangement er i eget lokale.  
Der dækkes op med hvide duge og servietter, samt blomst i årstidens farver. Øvrige drikkevarer afregnes efter forbrug.



Ligedele nærvær og imødekommenhed tilsat vores kærlighed  
til mad giver en fantastisk smagfuld oplevelse

