

Konfirmationsmenu 2020

Velkomst:

Bobler til alle

Buffet:

Forret:

Røget laks som tatar med sesam og ingefær
Klassisk carpaccio
Hr. Nielsen-skinke med tomatsalat
Veganske pandekager med humus på syltet grønt
Hjemmebagt brød og smør

Hovedret:

Rosastegt kalveculotte med urter
Blommeglaseret svinebryst
Kalkuncuvette med honning og sennep
Kalvesky og kold bearnaisecreme
Grov ratatouille
Kartoffeltærte med bacon
Flødekartofler
Vegansk grønsagslasagne
Grøn salat med hyldeblomst-vinaigrette
Cæsarsalat med sprøde croutons

Dessert:

Panna cotta med saltet karamel
Chokoladekage med vaniljeis
To danske, økologiske oste 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 samlet pakke:

Voksne

679,-

Børn mellem 2-11 år

429,-

Arrangementet 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

