

M



Konfirmations menu 2025

Velkomst:

Bobler til alle.

Buffet:

Forret:

Carpaccio af grillet kalv fra Grambogård
Bagt ørred fra Vejle Ådal med urtedressing
Skinke fra Grambogård med ramsløgs pesto
Ristet brød med lun svampecreme

Brød og smør serveres på bordet

Hovedret:

Bryst af frilandskylling marineret i citrus og persille
Glaseret svinebryst af velfærdsgris
Kalvesteg fra Grambogård
Kalvesky og bearnaiscreme
Små stegte kartofler
2 slags økologisk grønt
Tomatsalat med mozzarella
Grøn salat med forårsgrønt og dressing

Dessert:

3 danske økologiske oste med syltet tilbehør
Chokoladecake med rørt is
Hindbærmousse

Drikkevarer under middagen:

Husets hvidvin rosé og rødvin ad libitum og 1 gl Portvin.
Samt øl, specialøl og sodavand

Kaffe og chokolade

N

U

Pris

Ved samlede pakke:

Voksne	779,-
Børn mellem 2-11 år	549,-

Arrangement er i eget lokale.

Der dækkes op med hvide duge og servietter, samt blomster i årstidens farver, og vi bruger LED lys på bordet.

Øvrige drikkevarer afregnes efter forbrug, fra når kaffen er serveret.