

M



Konfirmations menu 2026

Velkomst:

Bobler til alle.

Buffet:

Forret:

Carpaccio af grillet kalv fra Grambogård
Koldrøget ørred fra Vejle Ådal med urtedressing
Tørret nakkefilet fra Grambogård med ramløgs 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
Rabarber mazarinkage med vaniljeis
Chokolademousse

Drikkevarer under middagen:

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

Kaffe og chokolade

Pris

Ved samlede pakke:

Voksne	799,-
Børn mellem 2-11 år	589,-

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

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.

U