

MENUFORSLAG KONFIRMATION

FORRET

Anretning på tallerken

Kokkens klassiske rejecocktail med kaviar, friske asparges, rejer, dressing og hjemmebagt brød.

Spændende tapastallerken med 3 små retter.

Lille Stjernes kud med stegt fisk

Tun mousse og lakseroulade på salatbund, pyntet med rejer, krydderurtdressing og flutes

HOVEDRET

Hovedret som fadservering

Oksestriplion og fetamarineret svinemørbrad, dertil nye kartofler vendt i smør og persille, marinerede svampe og friske asparges samt halve bagte hvidløg. Serveres med en god rødvinssauce og en frisk salat med dressing.

Kalvesteg stegt som vildt og barderet unghanebryst, dertil flødegratinerede kartofler og vildtsauce. Marinerede svampe, timianstegte cherrytomater og asparges svøbt i bacon. Serveres med en frisk salat med dressing til.

Gammeldags oksesteg med nye kartofler vendt i smør og persille, waldorfsalat, rustikke grøntsager, en god skysauce samt surt og sødt til.

Hovedret som Buffet

Krydderstegt oksestriplion og marinerede kyllingespyd, nye stegte kartofler med krydderurter, flødegratinerede kartofler og krydderurtesauce. Halve bagte hvidløg, gulerodspakker med bacon. Gratineret squash, timianstegte cherrytomater, salatbar efter sæson, dressing, brød og smør, tzatziki, feta, oliven, tomatsalat, asparges m.m.

Fetamarineret svinemørbrad og kokkens lasagne. Nye stegte kartofler med friske krydderurter, pommes duchés og krydderurtesauce. Citrus og timianstegte cherrytomater, halve bagte hvidløg, stegte majscolber og gratineret squash. Salatbar efter sæson, dressing, brød og smør.

Hvidvinspocheret kalkunbryst og paprikastegt svinemørbrad med flødegratinerede kartofler samt pommes rösti. Rustik grøntsager, stegte auberginer med frisk oregano, halve bagte hvidløg, timianstegt cherrytomater og honningglaseret fennikel. Salatbar efter sæson, tomatsalat, tzatziki, dertil krydderurtecreme, diverse topping såsom oliven, dressing, brød og smør.

DESSERT

Anretning på tallerken

Kokkens anretning af 3 små tapasdesserter

Chokoladeskål med frisk frugt, rørt is med browniestykker.

Dessertbord

Ostebord med udvalg af danske og udenlandske oste, samt skovbærtærte med frisk frugt.

3 forskellige kager efter eget valg, frisk frugt samt rørt is med smarties/ores/chokoladestykker el. andet

NATMAD – på buffet

Kokkens hjemmelavede pizza.

Tarteletter med høns i asparges.

Hotdogs med det hele.

Det er muligt at komme med specialønsker til ændring af menuer. Dette er blot til forslag.