

MENUFORSLAG TIL FEST 2019

FORRET

Anretning på tallerken

Lakseroulade på bund af salat, tilføjet diverse pynt såsom rejer, tilsat sauce verte og flutes.

Parmaskinke pakket om melon med ristede kerner og parmesan.

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

Spændende tapastallerken med 3 små retter.

Tapas-tallerken, Parmaskinke med grøn asparges, mini tartelet med hønsesalat, røget dyrekølle med tranebærkompot, på bund af salat med diverse pynt og groft flutes.

Fiskesympfoni bestående af; dampet rødtunge med frisk basilikum, timianstegt laks og røget tun på bund af sprød salat, diverse pynt, basilikumcreme, friske grønne asparges og groft brød.

Røget dyrekølle og røget tun med tranebær og basilikumcreme, på bund af sprød salat med rejer og kokkens flutes.

Tun mousse på salatbund med krydderurtdressing med lakseroser og rejer

Kold hvidvinsdampet fiskeroulade på salatbund med krydderurtdressing og rejer

Ferskrøget laks på salatbund

Hjemmegravet laks i enighed med Bornholmsk røget laks på plukket salater, sprøde grønne asparges med rørt sennepsdressing

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 bardedet 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, waldorffsalat, rustikke grøntsager, en god skysauce samt surt og sødt til.

Grillet krydderstegt oksemørbrad. Hertil serveres Madeira Sky med krydderurter og pommes duches. Grillet auberginer, squash med frisk oregano, østershatte og portobellosvampe, en frisk salat samt groft brød.

Hovedret som Buffet

Urtefarseret kalkunbryst og krydderurtebardedet mørbrad, hjemmelavede stegte kartoffelbåde, små kartofler vendt i smør og persille dertil en god whiskysauce. Marinerede svampe, ostegratinerede squash og halve bagte hvidløg. Pastasalat med urter og diverse mixsalater med dressing, brød og smør.

Krydderstegt oksestriplion, fetamarineret svinemørbrad og hvidløgsstegte lammekøller, nye stegte kartofler med krydderurter, flødegratinerede kartofler og krydderurtesauce. Halve bagte hvidløg, gulerodspakker med bacon. Gratineret squash, timianstegte cherrytomater, salatbar efter sæson, mixsalat, dressing, brød og smør, tzatziki, feta, oliven, tomat salat, asparges m.m.

Hvidløgsstegte lammekøller og fetamarineret svinemørbrad. Nye stegte kartofler med friske krydderurter, pommes duches og krydderurtesauce. Citrus og timianstegte cherrytomater, halve bagte hvidløg, stegte majscolber og gratineret squash. Salatbar efter sæson, dressing, brød og smør.

Krydderstegt oksemørbrad og hvidvinspocheret kalkunbryst, 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.

Buffet på grill – krydderurtestegt svinemørbrad, chilistegt oksestriplion, krydderurtebarderet kalkunbryst, nye kartofler stegt med krydderurter, pommes rösti og krydderurtesauce. Halve bagte hvidløg, stegte auberginer, majscolber og squash, samt honningglaserede fennikel. Salatbar efter sæson, dressing, smør samt kokkens møllebrød.

DESSERT

Anretning på tallerken

Kokkens anretning af 3 små tapasdesserter

Chokoladeskål med frisk frugt, vaniljeis og brownies

Amerikansk æbletærte med kanel is og flødeskum

Kokkens Pavlova med friske bær

Varm brieost med solbærsorbet, valnødder og hjemmebagt rugbrød

Dessertbord

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

Jordbærfromage med crunch, forskellige små kager, brownies og jordbærkage samt rørt is med chokoladestykker

Kokkens Pavlova med friske bær og mynte, tærter med bær samt rørt is med chokolade og mynte.

NATMAD

Cremet Kartoffel- porre suppe med ristet bacon og brød til

Cremet aspargessuppe med kødboller og brød til.

Jordkokkesuppe med bacon.

Kokkens hjemmelavede pizza.

Tarteletter med høns i asparges.

Pølse/ostebord med hjemmebagt rugbrød.

