

# MENUFORSLAG TIL BRYLLUP

## FORRET

### Anretning på tallerken

Rimmet lages med lime på bund af salat, tilføjet diverse pynt såsom rejer, tilsat sauce verte og flutes.

Grøntsagscouscous og marineret kylling på bund af sprød salat med diverse pynt.

Kokkens Skaldyrscocktail med rejer, krebshaler, avocado og grape.

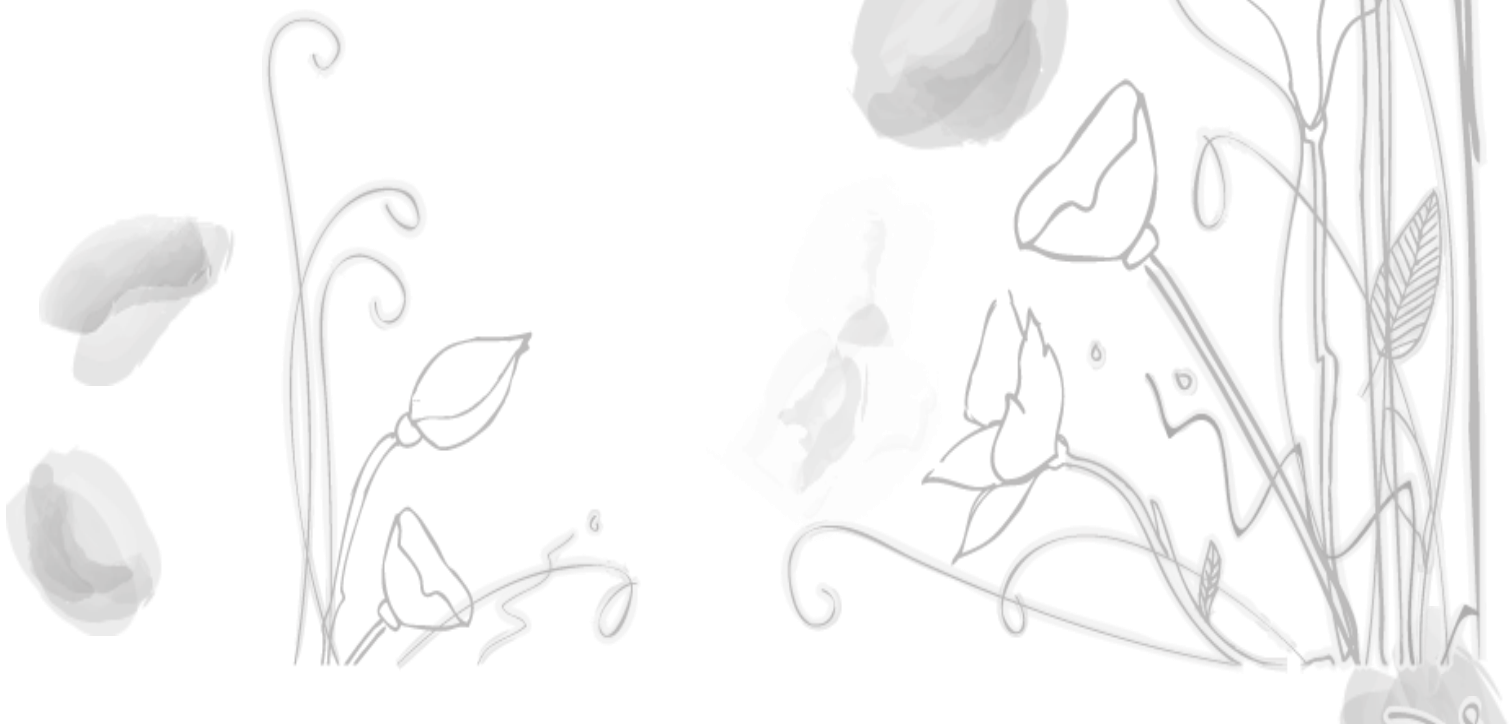
Spændende tapastallerken med 3 små retter.

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

Fiskesymfoni 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.

Vegetarforret, ovnbagte tomater med grøntsagscouscous eller grøntsagstærte



## HOVEDRET

### Hovedret som fadservering

Chilistegt oksestriplion, 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.

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

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

### Hovedret som Buffet

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.

Krydderstegt oksemørbrad og hvidvinspocheret kalkunbryst dertil bagte kartofler med purløgscreme samt pommes rösti. Rustik grøntsager, stegte auberginer med frisk oregano, halve bagte hvidløg, timianstegt cherrytomater og honningglaseret fennikel. Salatbar efter sæson, tomat salat, tzatziki, dertil krydderurtecreme, diverse topping såsom oliven, dressing, brød og smør.

Indbagt kalvemørbrad og krydderurtebarderet vildsvinekøller. Hasselbagte kartofler samt halve bagte kartofler med friske krydderurte. Sauce madeira. Smørstegte grønne asparges med hyldeblomster eller hyldebær efter sæson. Timianstegte beder og halve bagte hvidløg, dertil bulgursalat med bønner, sommersalat med friske bær og nødder, sukkerærtesalat med brødcoutoner, humus, tzatziki og diverse toppings.

Buffet på grill – krydderurtestegt svinemørbrad, chilistegt oksestriplion, krydderurtebarderet kalkunbryst, nye kartofler stegt med krydderurter, pommes røsti 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

Hindbær eller citronmousse med nøddeflager og råsyltede bær

Citron og marengspie af kiksekrumme, med frisk sorbet is og frugt

Blåbærpie med blåbærcouli samt rørt vaniljeis, pyntet med frugt

### Dessertbord

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

Jordbærfromage med crunch, chokolademousser, 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

Hotdogs med det hele.

Jordkokkesuppe med bacon.

Kokkens hjemmelavede pizza.

Pølse/ostebord med hjemmebagt rugbrød.