

MENUFORSLAG KONFIRMATION 2023

Vi dækker med hvide duge og hvide servietter, samt enkle blomster og lys på hvert bord. For farver er I velkomne til, at medbringe farvede servietter som vi folder ind i de hvide servietter.

Bordopstilling er efter hvilket lokale I benytter og aftales til menu samtale.

FORRET – tallerkenanretning:

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

Varmrøget Laks på bund af sprød salat, hertil rejer, asparges, citron og dertil. Hertil serveres sauce verte og flutes.

Lille Stjernes kud med stegt fisk

En tartelet med høns i asparges

Marineret kyllingebryst på bund af salat, karrydressing samt flutes

HOVEDRET - buffet:

Vælg mellem nedenstående – 2 slags kød, 2 slags kartofler, 2 slags grøntsager, 2 blandede salater, sovs aftales med kokken. Kokken serveres herudover 2-3 mixsalater, halve bagte hvidløg, toppings og brød.

Kødanretninger

1. Krydderstegt svinemørbrad
3. Ramsløgsmarineret svinefilet
4. Kalvesteg stegt som vildt
5. Chilistegt oksestriplion
6. Marineret kyllingebryst
7. Langtidsstegt nakkefilet m. friske krydderurter
8. Marineret kyllingespyd

Tilvalg Vegetar: Grøntsags tærte eller grøntsags forårsruller

Kartofler

9. Nye stegte kartofler med løg og friske krydderurter
10. Pomes rösti med krydderurter
11. Smørstegte hvide kartofler med persille
12. Flødegratineret kartofler
13. Krydderstegte kartoffelbåde

Grønt

14. Gulerødder stegt med frisk timian
15. Stegte Majskolber
16. Gratineret Squash
17. Auberginer stegt med oregano og parmesan
18. Lynstegte forårsløg med groft salt
19. Timianstegt cherrytomater

Salat

20. Broccolisalat med bacon og rødløg
21. Tomatsalat med mozzarella
22. Fetasalat med grønt
23. Bladsalat med friske bær og nødder
24. Traditionel gulerodssalat med ananas og rosiner
25. Pastasalat
26. Salat efter kokkens valg

Der er mulighed for fadservering, frem for buffet dette aftales med kokken til menu samtale.

DESSERT – Buffet:

Vælg mellem nedenstående – 2 kager og 2 slags is, serveres med kaffe, the og frisk frugt.

- Brownie
- Frugttærte med mousse
- Drømmekage
- Gulerodskage
- Små chokolader med mousse
- Hindbærnsnitter

- Vaniljerørt is med chokolade stykker
- ----- med Oreo
- ----- med Daim
- Chokolade is
- Jordbær is

Eller Chokoladefabrikken isbar med 3 slags is, guf, vafler og tilbehør

Tilkøb Candy bar 6-8 forskellige + 69 kr. pr. person

NATMAD – Buffet:

Kokkens hjemmelavede pizza
Byg selv burger med tilbehør
Tarteletter med høns i asparges
Hotdogs med det hele

Mulighed for Candy bar i stedet for natmad

Det er muligt, at komme med ønsker til ændring af menuer.