

MENUFORSLAG TIL BRYLLUP 2023

FORRET

Anretning på tallerken

Citron rimmet laks med friske urter, i enighed med Bornholmsk røget ørred.

Anrettet på plukket salater, sprøde grønne asparges. Hertil hjemmerørt sennepsdressing og frisk bagt flutes.

Kokkens klassiske Rejecocktail, speget op med Hummer-haler, frisk dampet grønne asparges og Mango-dressing. Hertil hjemmebagt brød og smør.

Kokkens hjemmelavede 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 hjemme bagt flutes.

Stegte kammuslinger med ærtepure samt småt grønt

Kokkens spændende Tapas-tallerken; Vælg 3 små tapas ud fra vores udvalg, dette anrettes på tallerken, der serveres frisk bagt brød til.

Tapas udvalg;

Hønsesalat i små tarteletter, røget dyrekølle med tranebær-kompot, Parmaskinke omviklet på asparges, Spyd med chorizo-pølse og tigerreje, Auberginerulle med ricotta og parmesan, mini quiche med grønt, blinis med laksetatar, roastbeef på toast med syltede rødløg.

HOVEDRET

Hovedret som fadservering

Kalvesteg stegt som vildt eller kalvefilet, dertil nye stegte kartofler og vildtsauce. Marinerede svampe, sæsonens garniture. Serveres med en frisk salat med dressing 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. (tillæg 60 kr. pr. person)

Perlehønebryst fyldt med svampefars, asparges kartofler med sky sauce, garniture og svampe. Salater efter sæson og brød.

Hovedret som Buffet

Vælg 2 slags kød af nedenstående;

1; Chilli-stegt Oksestriplion.

2; Krydderstegt Kalvefilet.

3; Kalvesteg stegt som vildt.

4; Indbagt Kalvemørbrad med krydderfars. (tillæg 30 kr. pr. person)

5; Krydderurte-barderet Vildsvinekøller.

6; Hvidvins-pocheret Kalkunbryst fyldt med krydderurter.

7; Barderet Unghane-bryst.

Tilbehør til Buffet Forår/ Sommer:

Nye stegte kartofler med friske løg og Timian og Pommes-rosti. Krydderurte-sauce. Timian stegte Cherrytomater, Lyn-stegte forårsløg, smør glaseret spæde gulerødder, Sauterede Østershatte og Halve bagte Hvidløg.

Salat-Bar efter sæson med udvalg af blandede salater, sommersalat med bær og nødder, tomat-salat osv. Dertil serveres der Dressing, oliven, toppings, smør og frisk bagt Brød.

Tilbehør til buffet Efterår/ Vinter:

Aspargeskartofler stegt med smør og nødder og Pommestrost. Kryddersauce smagt til med fløde og madeira. Rustik-grønt, bagte gule Beder med frisk oregano, honning-glaseret Fennikel, mix af svampe og halve bagte Hvidløg.

Salat-Bar efter sæson med udvalg af blandede salater, spidskålssalat med nødder, honning og tranebær, Bælg-salat med olie/ krydderurter osv. Dertil serveres der tzatziki, feta, oliven, toppings, smør og frisk bagt brød.

Grill-Bufferet: Serveres fra April til september;

Marineret Kylling-filet, små mørbradbøffer af svin med frisk timian, 3 slags spændende pølser, og filet af okse krydret med marinader.

Nedenstående steges på bål fad;

Marinerede mix gulerødder, mix svampe med middelhavssalt, Spidskål med citron, Auberginer med oregano, squash med basilikum, bagte løg, halve bagte hvidløg og lidt mere lækkert efter kokkens valg.

Smør stegte kartofler med persille.

Spændende mix salat efter kokkens valg, god dressing, hvidløgssmør, frisk bagt brød.

DESSERT

Anretning på tallerken

Pannacotta med mango og passion serveres i skål med pynt

Lille tiramisu samt brownie med nødder, dertil vaniljeis

Kokkens Pavlova med vanilje-skum og friske bær

Blåbær-tartelet på bund af kuli, serveres med frisk frugtsalat og is.

Lemon-chokolade cheesecake serveres i skål med brownie crunch

Citronfromage med lemoncurd samt en syrlig sorbet

Efter dessert serveres Kaffebord med avec

NATMAD

Jordkokkesuppe med bacon.

Kokkens hjemmelavede pizza.

Tarteletter med høns i asparges.

Pølse/ostebord med hjemmebagt rugbrød.

Hotdogs røde/ ristet med tilbehør.

Chili con carne med knasende Nachos og tilbehør.