



KONFIRMATION 2025

VELKOMSTGLAS

FORRET - TALLERKEN

Den klassiske Tartelet med Høns
i Asparges

Fisketallerken med varmrøget
laks, rejer og sauce verte

Tapas tallerken med Mini-spyd
Chorizo, oliven og ost, minitærte
med karamelliseret løg, og
Bruschetta med hummus og
enten grillet peberfrugt eller
stegte svampe.

FORRET - SOCIAL DINING

Hummusplatte med tre
forskellige slags hummus, og en
god olivenolie med saltflager til.
Serveres med hjemmebagte
naanbrød, oliven, syltede løg,
soltørrede tomater samt
gulerods- og agurkestænger.





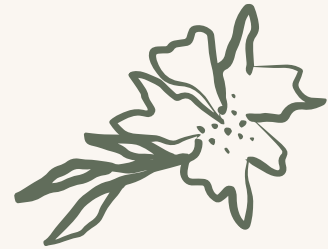
VÆLG 2

HOVEDRET

- Krydderstegt svinemørbrad
- Kamsteg med sprød svær
- Kalvesteg stegt som vildt
- Marineret kyllingebryst
- Kalkun cuvette
- Marineret kyllingespyd

Vegetar

- Grøntsagstærte
- Moussaka



VÆLG 2

- Frilands kartofler med løg og friske krydderurter
- Pommes rösti med krydderurter
- Smørstegte hvide kartofler med persille
- Flødegratineret kartofler
- Bagekartofler med persillesmør
- Halve stegte majscolber
- Gulerødder stegt med frisk timian
- Timianstegte cherrytomater

Serveres med sovs/sauce samt grøntsager og salater efter sæson. Dertil forskellige toppings, nødder og hjemmebagt brød til.





VÆLG 2 SLAGS TIL
DESSERTBUFFET
ELLER VÆLG EN
ISBAR
SERVERES MED
KAFFE/THE

DESSERT

Pavlova med flødecreme og friske bær

Brownie med vaniljerørt is

Rødgrød serveret i små glas med vaniljerørt is

Æblecrumble kage med vaniljecreme

Chokolademousse pyntet med søde kys og nødder

God dansk frugtsalat med råcreme og knas



DESSERT ISBAR

2 slags is fra den lokale Chocolatier, samt 1 vaniljerørt is med..
Smarties, oreo eller daim.

Dertil
Vafler, guf samt toppings.



NATMAD

Hotdogs med det hele

Chili sin carne med nachos og toppings

Kokkens hjemmelavede pizza