

MENUFORSLAG TIL KONFIRMATION

Menu 1

Forret:

- Tarteletter med høns i asparges – Kr. 65,-
- Tunmousse med rejer og dressing, dertil hjemmebagt koldhævet brød – Kr. 65,-
- Tapas tallerken:
 - Tunmousse med rejer i glas, parmaskinke, pesto og melon, samt bruchetta med tomat og ost. Lille tærte med oksekød – Kr. 85,-

Buffet:

- Helstegt oksefilet
- Tortilla med kylling og peberfrugt
- Porchetta (italiensk flæskesteg med flæskesvær hele vejen rund)
- Frikadeller
- Kyllingespyd
- Let røget svinekam med sprød svær

Pris for ovenstående:

- 2 slags – Kr. 75,-
- 3 slags kød – Kr. 95,-

Tilbehør til buffet:

- Smørristede nye kartofler med drys af urter
- Kartoffelroulade med persillepesto
- Pommes anna
- Stegte kartofler med bacon
- Flødekartofler
- Bearnaisesauce
- Rødvinsauce
- Skysauce
- Spæde nye salater med flødedressing
- Broccoli salat med bacon
- Tomatsalat med mozzarella
- Grøntsagetærte
- Salat efter huset kok og dressing
- Grillet grøntsager med gremolata

Pris for ovenstående tilbehør:

- 4 slags tilbehør – Kr. 75,-
- 5 slags tilbehør – Kr. 85,-

Dessert:

- Kagetallerken med vaniljeis og bær – Kr. 65,-
- Islagkage med bær – Kr. 65,-
- Dessert tapas 4 slags – Kr. 80,-:
 - Lille chokoladecake med karamel

- Daimis med bær
- Lille trifli i glas med råcreme
- Pandekager med hvid chokolade og citroncreme

Menu 2

- Lækker hjemmelavet tunmousse med et drys rejer, dressing og hjemmebagt brød
- Flæskesteg med sovs, kartofler, agurkesalat og sommergrønt, samt "franske kartofler"
- Islagkage
- Natmad – pølser med brød

Pris for ovenstående – **Kr. 345,-**

Menu 3

- Tarteletter med høns i asparges
- Helstegt oksefilet med 2 slags saucer – rødvin- og bearnaisesauce
- Kartoffeltårn med persillepesto
- Smørvendt grillet grønt
- Kagetallerken med is og bær
- Natmad – Pulled Pork

Pris for ovenstående – **Kr. 360,-**