



## Konfirmationen 2020

Menu – alle får samme 3 retters menusammensætning.

### Forretter

Vårsalater med rejer, avocado og lime

Tarteletter med frikassé frilands kylling og asparges (*kan laves som vegetar*)

*Vegetarisk Asparges* med knasende malt, stegt æg og vårsalater

Hertil serveres hjemmebagt brød og smør

### Hovedretter

Langtids stegt filet af naturkvæg med rødvinssauce, vårsvampecreme, forårsløg, gourmetkartoffel og broccoli-baconsalat.

Dansk kalv med nye kartofler, gulerødder Nivernaise, spinattimbale og kalvesky

Bryst af Hopballe velfærds kylling, agurkesalat, nye kartofler, sauce Danoise og sauté vårens af grønsager

*Vegetarisk Forårs frittata* ”æggekage med urter og grønt”, romesco-sauce, vårgrønns sifonade, salat med Puy linser, cherrytomat, forårsløg

### Desserter

Pandekager med is og hindbærsauce

Gateau Marcel med Rabarber-relish og is

Rabarber crumble-kage, syrnede fløde creme og rabarbersorbet

Pris pr. cov. 3 retter 380 kr. Børn under 12 år 254 kr.

### Buffet

Varm røget laks med grønne asparges og friske krydderurter

Tarteletter med frikassé af frilandskylling og hvide asparges

Helstegt kalvefilet

BBQ-gris

Tabouleh og hummus

Broccoli-baconsalat

Spinattimbaler på Puy linser med grillet peberfrugt

Nye kartofler vendt med ramsløgs, spidskål og broccoli (kold)

**ELLER**

Nye kartofler i cremet vårsvampe (varme)

oOo

Rabarbercrumble kage

Inkl. Vores hjemmebagte brød og smør

Buffet 358 kr. pr. cov. Børn til og med 12 år 200 kr.

Vi kan også lave en menu eller buffet ud fra dine ønsker – ring og forhør på 7516 2211/28351028.