

Konferencemenu

Okt-15. nov 2022

Vores konferencemenu består, som udgangspunkt, af forret og hovedret. Det er muligt at tilvælge dessert.

Konferencemenu

Forret

Saltet torsk med fennikel, syltet rødbedespaghetti og emulsion på grønkål og persille. Toppet med bitre salater og tangkaviar

Inkl.

Hovedret

Hovedretten serveres med kartofler og sauce á part

Rosmarin grillet Kalvetyksteg med let brændte persillerødder, balsamicobagte rødbeder, frisk persillesalat og rødbedestøv. Hertil sennepssauce

Inkl.

Tilkøb dessert

Karamelmousse med klementinkompot smagt til med Grand Marnier. Hertil saltkaramel med æbleeddike og hasselnøddecrumble

+ DKK 80

Vores vegetarmenu er den mest klimavenlige menu vi kan tilbyde. Dertil er den også tilpasset veganere.

Veganer / allergenemenu

Forret

Grønkålssalat med selleripickles og spaghetti af glaskål. Pyntet med havrechips og syltede tyttebær

Inkl.

Hovedret

Glaserede persillerødder på sauteret savoykål, kastanjer og mungbønner. Toppet med persillesalat og sennepsvinaigrette

Inkl.

Dessert

Klementinkompot med vegansk karamelmousse, saltkaramel og syltede tranebær

+ DKK 80

Bemærk venligst:

Det er muligt at håndtere alle former for "almindelige" allergener uden nogen form for tillæg. Herunder ligger allergener eller kosthensyn så som: Vegetarer, veganere, diabetikere, laktoseintolerante, glutenallergikere, fisk og skaldyrallergikere. Til gæster med "andre former" for allergener, vil der skulle udarbejdes et specielt tilbud, da vi ikke producerer disse i eget hus.