

Konferencemenu

Mar-apr 2022

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

Konferencemenu

Forret

Sashimi af rå laks med dressing af lime og peberrod. Hertil hjertesalat og puré af løgkarse og spinat. Toppet med ristede hampefrø

Inkl.

Hovedret

Hovedretten serveres med kartofler og sauce á part

Let saltet og confiteret nakke af glad gris med sauce gastrik og ristede pastinakker. Hertil dampet broccolini og karamelliserede små, nye løg

Inkl.

Tilkøb dessert

Pavlova med flødeskum og passions-/citron-curd. Citronverbena og byggræspulver

+ DKK 80

Veganer / allergenemenu

Forret

Boghvedeblinis med salat af dampede hvide asparges og ramsløg og koldpresset rapsolie. Toppet med agurkespaghetti og ristede hamp frø

Inkl.

Hovedret

Pastinak-rösti med quinoa & estragon. Hertil dampet broccolini, karamelliserede små løg og balsamicogastrik

Inkl.

Dessert

Vegansk pavlova med passions-coulis, blodappelsinsalat og sukkergræskarkerner

+ 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.