

# 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 85

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 85

### 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.