

Konferencemenu

Jan-feb 2022

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

Konferencemenu

Forret

Dampet skrubbefilet med sennepsbagte rødbeder, peberrodscreme, dansk tang og tørret æggeblomme

Inkl.

Hovedret

Hovedretten serveres med kartofler og sauce á part

Stegt kyllingebryst fra Rokkedahl med estragon-hønseglace. Hertil grillede persillerødder og smørdampet rosenkål med citron og syltede rødløg

Inkl.

Tilkøb dessert

Gulerods- og havtorn panna cotta med gulerodskage, karamelliserede pekannødder, toppet med havtorn creme cheese og citronmelisse

+ DKK 80

Veganer / allergenemenu

Forret

Rødbedeborani rørt med spidskommen, saltet citron og olivenolie. Toppet med grønkålschips og ristede græskarkerner

Inkl.

Hovedret

Vegansk cassoulet af hvide bønner og bagte gulerødder i kraftig tomatsose med røget paprika. Hertil grillede løg, tørrede oliven og brøndkarse

Inkl.

Dessert

Vegansk gulerodskage med karamelliserede pekannødder og syltede havtorn

+ 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 skaldyrsallergikere. Til gæster med "andre former" for allergener, vil der skulle udarbejdes et specielt tilbud, da vi ikke producerer disse i eget hus.