

Konferencemenu

16 nov-dec 2022

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

Konferencemenu

Forret

Mosaik af islandsk laks med grillet porre, flødepeberrod og rugbrødsrumble. Toppet med bitre salater og salturt

Inkl.

Hovedret

Hovedretten serveres med kartofler og sauce á part

Fransk andebryst med sennepsglaserede rødbeder, sauteret grønkål og julesyltede skalotteløg. Hertil marinerede sultana-rosiner og portvinssauce

Inkl.

Tilkøb dessert

Jule-cheese cake på brunkagebund med kirsebærcoulis og syltede kirsebær. Toppet med hvide chokoladespåner og rød skovsyre

+ DKK 85

Veganer / allergenemenu

Forret

Sharonfrugt, kålsalat med fennikelcrudités og appelsinvinaigrette. Toppet med granatæbler og ristede solsikkekerner

Inkl.

Hovedret

Saltbagt rødbede glaseret i balsamico og mørksirup med bergamottesyltet rødbedespaghetti. Serveret på lysesauteret grønkål med ristede solsikkekerner

Inkl.

Dessert

Vegansk kirsebær trifli med puffed ris og rød macaron med amarenekirsebær og rød skovsyre

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