



Konference menu 2019

Forretter:

Svampesuppe med grønolie og ristet svampe

Tartar af røget Angus med frisk ost og rosmarin

Færøsk laks med rygeost, sprød malt og frise salat

Sprængt kylling med mango og jalapeno glaze og syltet løg

skaldyrsterrin med dild, sprød salat og hummer mayo

Hovedretter:

Bagt torsk med dild hollandaise og sauteret savoykål

Svinemørbrad svøbt i serrano med urter, timiansky og glaseret gulerødder

Citron stegt Gråsten kylling med svampesauce og bagt spidskål

Rosa stegt Himmerlandskalv med madeira skysauce og skovens svampe

Grillet Frey oksetykstegsfilet med rødvinssky og salt bagt selleri

... Alle hovedretter serveres med dagens garniture og kartoffel ...

Desserter:

Pina colada: rom fromage, grillet ananas og hvid chokoladeskum

Hjemmelavet is med snickers og lemon curd

Lun chokolade fondant med jordbæris og knas

Dessert tallerken med sprødt, blødt og sødt