



## **Festmenu som deleretter**

**Håndpillede rejer med aspargesvinaigrette i sprød skal**

**Bagt og røget torsk rørt med creme fraiche, kapers og cornichoner**

**Gravad kalveinderlår på syltede løg og karse**

**Bagte rødbeder med saltristede mandler, friskost og lokal honning**

**Langtidsstegt oksecuvette med krydderurtebagte kartofler**

**Grillet kyllingebryst i æblesauce**

**Wellington af kalvemørbrad med cremet svampesauce**

**Kål fra klippingegård som salat**

**Bagte rødder med sesam og appelsin**

**Danske oste**

Sylt og oliven

**Chokolade Brownie**

Med toffie, knas og kompot

**Brød og smør**

Kr. 378,-

Pr. couvert

**Lokalt - Nærvær - Omtanke**  
**Strøby Egede Forsamlingshus anno 1942**