

Konfirmations menu 2019

Det hele bliver serveres som et madkoncept vi kalder socialfood. Socialfood er i alt sin enkelthed et madkoncept, hvor vi flytter fokus fra den enkelte tallerken til en mere social oplevelse. vi anretter maden på små fade, tallerkner og i skåle hvor vi derefter serverer det hele midt på bordet så det kan deles imellem hinanden.

Snack

Flæskesvær, sprødt rugbrød, grillet brød
Humus, bagt hvidløgscreme

Forretter

Jomfruhummer terrine, grillede asparges, saltet citron, vilde urter
Stenbiderrogn, vaffel, syrnede fløde, karse
Burrata, grape, grønne tomater, croutoner

Koldhævet emmerbrød, smør, olivenolie

Hovedretter

Rosa kalv, nye grøntsager, estragonemulsion
Grydestegt blomkål, couscous, blomkålspure, brunet smør
Kalkunlår, ratatouille, varme krydderier, yoghurt

Knuste kartofler, urter, cremefraiche

Dessert

Tærte, juzu, brændt marengs, verbena
Hvid chokolade yoghurt, syltet rabarber, skovmærke

Pris pr. kuvert Kr. 445,-