

Forårs- og konfirmationsmenu

FORRETTER

Tarteletter

2 tarteletter
med høns i asparges.

Tapastallerken

Laks/ricotta-tærte,
kyllingebryst med perlebyg
og creme verte samt pastrami
med fyldte pebre. Hertil
hjemmebagt brød og smør.

Røget tun

anrettet på bruschetta,
grillet artiskok og fyldt peber.

HOVEDRETTER

Kalvesteg

med små stegte kartofler,
grøntsagstimbale,
broccolisalat og flødesauce.

Oksefilet

med flødekartofler,
ovnstegte rodfrugter,
blandet salat og skysauce.

Buffet 1 (min. 20 kuverter)

- Marineret svinefilet
- Okseindsteg
- Kyllingetærte
- Kartoffelroulade
- Flødekartofler med bacon
- Salat med bagte rodfrugter og melon
- Blomkålssalat med saltmandler
- Dressinger
- Skysauce

Buffet 2 (min. 20 kuverter)

- Kalveculotte
- Pestostegt kalkunbryst
- Små frikadeller
- Kartoffeltårn
- Kartoffeltimbale med spinat
- Blandet salat med grønt og frugt
- Broccolisalat med æble og tranebær
- Dressinger
- Skysauce

DESSERTER

Hjemmelavet islagkage

Jordbær/daimis lagkage.

Gammeldags isvaffelbuffet

med vafler, vanilje-,
chokolade- og jordbæris,
diverse topping, flødeboller
og dessertsaucer.

Dessertbord

med chokoladekage,
hjemmelavet is,
creme brûlée med blomme,
frugt og bærcoulis.

NATMAD

Burger

saml selv.
Pr. kuvert kr. 65,-

Boller

med pålæg, leverpostej, brie
og skærest. Pr. kuvert kr. 70,-

Hotdogs

sennep, ketchup, remoulade,
ristede og rå løg, agurkesalat.
Pr. kuvert kr. 60,-

Aspargessuppe

med kødboller.
Pr. kuvert kr. 60,-



Pris pr. kuvert - ud af huset

2-retters menu	230,-
3-retters menu	290,-
Natmad	se priser

Hvis I ønsker at afholde Jeres konfirmationsarrangement på hotellet, er der et tillæg på kr. 35,- pr. kuvert til dækning af servering, lys, duge, servietter og blomster.

Vi leverer gerne mod et mindre gebyr. Ved større selskaber (min. 50 kuverter) leverer vi uden beregning. Al service bedes afleveret rengjort senest 5 dage efter brug.