



**GASTRONOMISKE
GODTER**

med årstiden som
inspirationskilde

— *Forret* —

Varmrøget laks med sauce verde
Marinerede tigerrejer med hvidløgscreme
Serrano med melon og mozzarella

— *Hovedret* —

Tomatsalat med rødløg, feta og pesto
Hjertesalat med ristede nødder, parmesan og mormordressing
Grillet blomkål med estragoncreme og stegte græskarkerner
Kyllingespyd med sød chilidip
Spinatsouffle med hytteost
Bønnesaute med løg, svampe og bacon
Ostebræt med syltede nødder og frugt

EKSEMPEL PÅ 3 RETTERS
KONFERENCEMENU



**GASTRONOMISKE
GODTER**

med årstiden som
inspirationskilde



— *Forret* —

Kammuslinger og marineret tigerrejer med æble pure,
kartoffel chips samt urter

— *Hovedret* —

Braiseret oksespidsbryst med sødekartofler, ærte saute,
saltbagte rødbeder og skysauce

— *Dessert* —

Creme brulee med rabarber, vaniljeparfait, sprødt og bær