

Konfirmation menu 2026

Forret

1. Tarteletter med høns i asparges (2 stk. pr. mand)
2. Tunmousse med grønne asparges pyntet med rejer, kaviar, hjemmelavet dressing og kuvertbrød.
3. Tapas: Grillet kylling med chipotlecreme og syltede sweetpepers. Seranoskinke med melonsalat og friske krydderurter. Plukket varmrøget laks og ærteskud med urtecreme. (Tillæg 70,-)

Hovedret

1. Mexicansk buffet: Tortillas og taco tubes med kyllingefajita og chili con carne, salatbar, dressing, tacohips med salsa og guacamole.
2. Grillet kyllingebryst, helstegt oksefilet og BBQ-marieneret filet af gris. Pastasalat med rødpesto og soltørret tomater, sommersalat, broccolisalat, små ovnbagte krydderkartofler og wiskysauce.
3. Helstegt oksemørbrad, southern fried kyllingespjyd og braiseret nakkefilet i cremesauce. Gratineret kartoffeltårn med krydderurter, små ovnbagte patitkartofler, bearnaisesauce. Blomkålssalat og sprød grøn salat. (Tillæg 70,-)

Dessert

1. Hjemmelavet islagkage. Nøddebund med vaniljeis, oreo, vafler og hindbærcoulis.
2. Panna Cotta med friske jordbær, hvid chokolade og knust marengs.
3. Dessert tapas på planke: Jordbær/rabarbertrifli med vaniljecreme, blondie med hvid chokolade og limemousse, trøfler med saltkaramel og frisk frugt. (Tillæg 70,-)

Natmad (Tilvalg 100,-)

Sliders med kylling, bacon og chilicreme, skinke og brie med syltede rødløg, roastbeef med pickles. (2 stk. pr. mand).

Minimum 15 kuverter

2 retter Voksne 440,-

2 retter Børn 380,-

3 retter Voksne 505,-

3 retter Børn 445,-

***Børn mellem 4 t.o.m 12 år**

