



MENU

Nordisk gourmetbuffet

Balsamico stegt grambogård mørbrad af gris - pinjekerner - basilikum og soltørret tomat
Langtidsstegt unghane med citrus-kapers - hvidløg-persille
Rimmet Fanø laks- fennikel - grøn emulsion - syrlig boratagne løg
Vittello tonnato - (kold kalveryg smagt med tunsauce - friteret kapers-parmesan)
langtidsbagte små tomater – olivenolie – rucola - mozzarella
Grillet broccoli i brunet smør-løvsstikke - soyareduktion
Små bagte pommes Rissolles med timian
Danske unika oste - stikkelsbær- havrekiks - sprød rug
Ny bagt Manitoba brød pisket smør
Hvid chokolademousse kage - skovsyre-lakrids karamel - syltede brombær

Eller

Social dining serveret ved bordet

1 servering

Terrin af kæbe af gris i portvin – jordskokkepure - syltede løg
Rimmet laks – grøn olie - soltørrede tomater - trøffelpure

2 servering

Kalvefilet langtidsstegt - farin-dijon
Pommes rissolles gremolata
Grillet spidskål - revet pecorino - balsamico glace
Bagte små tomat med burrata - oliven
Hjemmelavet urtesauce på kalv

3 servering

Panna cotta med hindbær gele- friske bær- knas-syre

