

MENU

Nordisk gourmetbuffet

Balsamico-stegt Grambogård-mørbrad af gris - pinjekerner - 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

Nybagt Manitoba brød - pisket smør

Hvid chokolademoussekage - skovsyre-lakrids karamel - syltede brombær

ELLER

Social dining serveret ved bordet

1 servering

Terrin af kæbe af gris i portvin – jordskokkepurre - syltede løg

Rimmet laks - grøn olie - soltørrede tomater - trøffelpurre

2 servering

Kalvefilet langtidsstegt - farin-dijon

Pommes rissolles gremolata

Grillet spidskål - revet pecorino - balsamico glace

Bagte små tomater med burrata - oliven

Hjemmelavet urtesauce på kalv

3 servering

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