

M E N U

Nordsjællands Konference Center

Forretter

Færøsk koldrøget laks - purløgsmayo - vaniljesyltede rødløg
sprøde rugflager - citronconfit

Letrøget tun sashimi - wasabimayo - syrlige perleløg - havrechips - dildolie

Saltet torsk - sauce mousseline - rømmørejer - croutoner - tomatolie

Hovedretter

Rosastegt kalvefilet fra Himmerland med Dijon og farin
små kartofler vendt i smør og løvstikke
svampeflan - småstegte botanaløg - rødvinssauce

Trøffel- & urtefarseret dansk unghane - pommes dauphine - selleripuré
bagt pastinak - sauce af hønsesky og Calvados

Oksefilet stegt med rosmarin og hvidløg - små kartofler med timiansalt
glaserede skalotteløg - sprøde jordskokker - sauce bordelaise med røget marv

Desserter

3 x rabarber - is - kage - mousse - krystalliseret chokolade

Chokoladebund med kirsebærmousse - syltet mango og vaniljeis

Klassisk Panna Cotta med Haitivanilje - brændt hvid chokolade - blåbær