

M E N U

Nordsjællands Konference Center

F o r r e t t e r

Færøsk koldrøget laks – purløgsmayo – vaniljesyltede rødløg
sprød rug flager – grønne urter – citronconfit

Varmrøget laks fra egen rygeovn – estragonmayo
syltede rødløg – sprød rug & karse

Carpaccio af silkeskåret oksemørbrad – ruccola - parmesan
ristede pinjekerner – hjemmelavet pesto

Hovedretter

Buffet 1

Rosastegt kalvefilet fra Himmerland med dijon og farin

Perlehøne med ristede forårssvampe

Små nye kartofler vendt med smør og løvstikke

Rødvinssauce

Grøn aspargessalat med kerner og ruccola

Melonsalat med spirer og feta

Buffet 2

Langtidsstegt oksefilet med rosmarin og hvidløg

Trøffel & urte farseret dansk unghane

Små kartofler – timian, olivenolie, hvidløg, soltørret tomat

Sauce hønsesky og calvados

Tomat salat ala toscana

Grillet spidskål – ristet hasselnød – & pecorino ost

Buffet 3

Dansk mørbrad af gris – små løg i balsamico

Bagt laks med cremalata og hollandaise creme

Ovnbagte røsti med timian og creme fraiche

Sauce svampe ala creme

Bagte sommerbeder med balsamico – løvstikke & feta

Hjertesalat med vinaigrette – ristede mandler & sommerradiser

M E N U
Nordsjællands Konference Center

Desserter

Tarte de limone – citrus – marengs – friske bær
krystalliseret chokolade

Klassisk panna cotta med med haiti vanilje
brændt hvid chokolade – blåbær

Gautau marcel – friske bær – hvid chokolade - syltet ananas
hjemmelavet krokantis