

M E N U
Nordsjællands Conference Center

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-løvstikke - soyareduktion

Små bagte pommestuffer med timian

Danske unika oste – stikkelsbær - havrekiks - sprød rug

Nybagt Manitoba brød - pisket smør

Hvid chokolademoussekage - skovsyre-lakrids- karamel
og syltede brombær

M E N U

Nordsjællands Konference Center

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 tomater med burrata - oliven
Hjemmelavet urtesauce på kalv

3 servering

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