

MENUKORT TIL FESTER I NORDSJÆLLANDS KONFERENCECENTER

Forretter

- Orangemarineret Lakse Tatar serveret på bund af selleri pure og syltede jordskokker
- Varmrøget laks med aspargessalat, hertil krydderurtecreme og friske urter
- Okse Carpaccio med jordskokke chips, drysset med parmesan og friske urter
- Frisk Gedeost Salat, med syltede rødløg og sprøde urter, serveret med malt knæk
- Hummer Bisque serveret med let rimmet jomfruhummer og sprøde friske urter + kr. 55,-

Hovedretter

- Langtidsstegt Oksefilet med let ristede rodfrugter og sprøde urter serveret med Røsti og kalve glace
- Rosastegt Kalve Culotte med cremede svampe og hø kogte kartofler serveret med friske sprøde urter og syltede rødløg
- Braiserede svinekæber hertil selleri-/trøffelpure med friske urter og crudité radiser
- Ristet Kyllingebryst med Blomkåls pure og Pommes Anna, serveret med Bur Blanc stegt forårsløg og friske urter
- Let røget vagtel med 3 slags blomkål serveret med mørk kirsebær sauce
- Let bagt torsk med årstidens sprøde grøntsager og små kartofler vendt i smør serveret med cremet sennepssauce og friske dild toppe

Mellemretter

- Champagne Granite, serveret med popping candy og sprød mynte

Desserter

- Gateau Marcel med hindbær sorbet samt krystalliseret hvid chokolade
- Tarte tatin med vaniljeis og Cognac tuille
- Sukker syltede Rabarber med mild lakrids creme serveret med Vanilje is
- Rødgrød med fløde, serveret med krystalliseret hvid chokolade
- Ostetallerken med marinerede nødder og sprødt

Natmad

- Kartoffel porre suppe med hjemmebagt brød
- Luksus hotdogs med klassisk tilbehør
- Tortilla sandwich med 3 slags pålæg
- Sprødstegt flæskestegssandwich med rødkål og agurkesalat samt div. Dressinger

Snacks og kager

- Saltsnacks kr. 20,-
- Grøntsagssnacks med dip kr. 30,-
- Chokolade petit four kr. 18,-
- Hjemmebagte småkager kr. 15,-
- Kransekage kr. 25,-
- Høj bryllupskage kr. 65,-
- Kringle kr. 20,-
- Hjemmebagt kage kr. 20,-
- Fylt chokolade kr. 25,-

Drikkevarer

Champagne / mousserende bobler

- Marquis de la tour, Brut, Loire gl. kr. 45,- fl. kr. 295,-

Hvidvine

- Veranza, Chardonnay Valle de la cinica 2017 fl. kr. 225,-

Rødvine

- Chateau Pesquié, Les Terrasses Rouge Ventoux fl. kr. 295,-
- Piemonte Piemonte Rosso, Italy fl. kr. 225,-

Dessertvine / portvin / avec

- Amatista, moscato-rosado Valencia fl. kr. 225,-
- Taylor´s fine white port, Portugal gl. kr. 35,- fl. kr. 425,-
- Taylor´s fine tawny port, Portugal gl. kr. 35,- fl. kr. 425,-
- Crème Baileys gl. kr. 25,- fl. kr. 750,-
- Premieres Saveurs, Cognac VSOP gl. kr. 40,- fl. kr. 950,-