



SERVERET MENU:

1 FORRET
1 HOVEDRET
1 DESSERT

3 RETTER FESTMENU JANUAR - MARTS

FORRETTER

Cremet blåmuslingesuppe med dampet kuller og dildolie
Grillet kammusling med persillerodspuré og salte mandler
Svendborg skinke med tomatchutney og oliventapenade
Stenbiderogn med citronpuré, creme fraiche 48 og plukkede urter
Bagt kulmule med glaserede rødbeder, sauce hollandaise og baconknas

HOVEDRETTER

Langtidsstegt dådyrkølle med tyttebær, syltede rødæg og vildtsauce
Ovnbagt torskerøg med ristet blomkål, smørvendte rosenkålsblade og brunet soya-smør
Krydder-glaseret andebryst med smørdampet porre og bagt græskar
Langtidsstegt okseculotte med ristede svampe og kraftig rødvinsglace
Mørbrad og bryst af Fynsk frilandsgris med knoldselleri og julesalat

DESSERTER

Cognac og sveskeparfait med hasselnødder og saltet karamel
Kardemomme og anis bavaoise med sharonfrugt og kirsebærsorbet
Mandelis og mazarin med brombærkompot
Lun æble crumble med sorbet af øko æbler og sirup
3 Danske oste med nødder i sirup og bagte figner



MENU SOM BUFFET:

1 FORRET (SERVERET)
3 HOVEDRETTER (BUFFET)
2 DESSERTER (BUFFET)

**5 RETTERS
MENUER AFTALES
DIREKTE MED
KØKKENCHEFEN**

**HOVEDRETTERNE
SERVERES MED
SALATER OG BRØD**

**ALLE FESARRANGEMENTER
ER TIL MINIMUM
20 PERSONER**

Skovsvinget 25
5500 Middelfart
Telefon 63419100
severinkursuscenter.dk