



## SERVERET MENU:

1 FORRET  
1 HOVEDRET  
1 DESSERT

## 3 RETTER FESTMENU OKTOBER-DECEMBER

### FORRETTER

Fasanbryst med frissé salat, friske blåbær, trompetsvampe og skilt dressing  
Rosmarin gravad dyrefilet med cremet selleri, valnødder og syrlig æblegele  
Ristet kammusling med grønne tomater og havtorn smørsauce  
Torskeryg med beurre blanc af Fynske øko æbler og rødbede crudité  
Ørredtatar med syltet skorzonrod, plukkede urter og creme fraiche 48 %

### HOVEDRETTER

Langtidsstegt krondyrkølle med græskar, rosenkålsblade og cremet vildtsauce  
Sprængt gåsebryst med tranebær chutney og frisk peberrod  
Langtids braiseret Dansk kalv med vilde svampe, sprød grønkål og cremet sauce  
Rosastegt oksefilet med bagte rødder, kraftig rødvinsglace og saltbagte petit kartofler  
Grillet laks med stegt blomkål, hybenkompot og brunet soya-smør

### DESSERTER

Lun chokoladefondant med marinerede brombær og vanille parfait  
Creme brullé med glaserede figer og æblesorbet af øko æbler  
Pocheret øko pære med kastanje kage og mascarponecreme  
Mandelfragilité med passionsmousse og abrikoskompot  
3 slags Danske øko oste med kirsebær i rom



## 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