

# Festmenuer

Januar – februar – marts 2024

## Forretter:

Dampet kuller med persillepuré og brunet soya-smør

Koldrøget færøsk laks med vagtelæg, dildolie, frissésalat og peberrodscreme

Stenbiderrogn (kun i sæson) med creme fraiche 38, sprødt rugbrød og rødløg

Kalve rilette i sprød pankø med løgpuré, sherry vinaigrette og vinter portulak

## Hovedretter:

Filet af dansk ungkvæg med grønne bønner og hjemmerørt bearnaisesauce

Urtestegt mørbrad af økologisk gris med rosmarinbagte rodfrugter

Fasan ballotine med peberbacon, pære i hyldebær og portvinssauce

Dampet torskefilet med glaserede beder, mild sennepscreme og kørvæl

*Til alle hovedretter serveres 2 sæsonsallater, saltbagte kartofler samt rødvinssauce*

## Desserter:

Lun chokoladefondant med solbærparfait og marinerede bær

Braiseret ananas i mørk rom med vanilje iscreme og sprød kokos

Citrontærte med syltet citronskal og brændt marengs

***Ønsker du at bytte din dessert ud med en ostetallerken?***

*3 slags danske øko oste med råsyltede stikkelsbær*

*tillæg på kr. 30,- (v/buffet) og tillæg kr. 75,-(v/tallerkenservering)*

## Tilkøb:

3 slags danske øko oste med oliven og smørstegt rugbrød

(Tillæg på 30,-kr pr pers på buffet)

(Tillæg på 75,-kr pr pers ved tallerkenanretning)

Alle menuer kan fås som tallerkenmenu, eller som buffet.

Ved buffet: 1 forret på tallerken, 3 hovedretter og 2 desserter på buffet.

Severin - Skovsvinget 25 - 5500 Middelfart - Telefon 6341 9100 - severin@severinkursuscenter.dk - www.severinkursuscenter.dk

