

Festmenuer

Oktober - november – december 2024

Forretter:

Tatar af torsk med æblesalat, karse og havtorn gelé

Cremet muslingebisque med kulmule, ørredrogn, glaskål og urteolie

Sprødstegt rejecroquette med mild chilimayo og plukkede salater

Rosmarin graved dådyrkølle med syltede stikkelsbær, løgkompot og frissésalat

Hovedretter:

Glaseret bryst af øko gris med stegt blomkål og kraftig madeirasauce

Rosastegt kronryrkølle med vilde svampe, tyttebær og vildtsauce

Helstegt oksefilet med rosenkål, selleripuré og rødvinssauce

Færøsk laksefilet med porre, røde øko æbler og sauce nage

Til alle hovedretter serveres 2 sæsonsalater, saltbagte kartofler samt rødvinssauce

Desserter:

Crème brûlée med sorbet og marinerede skovbær

Lun æblecrumble med valnødde parfait

Mazarinkage med amarena kirsebær og appelsin

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 syltede abrikoser

(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