

Festmenuer

Oktober – november – december 2027

Menuens forret og dessert serveres på tallerken. Hovedretten kan enten vælges som buffet eller tallerken.

Når der tilvælges buffet til hovedret, serveres den med 3 hovedretter, årstidens kartoffel og salater samt kokkens udvalgte sauce.

Forretter

Hvid fisk – smørstegt brød – luftig fars – sauce på fermenterede asparges

Hjemmegravet okse – sennepskorn – purløgsmayo – syltede løg – friséesalat

Syltet blomkål – stegt blomkålstok – blomkålscrudité – kapers

Hovedretter

Confiteret andelår – vaniljesyltet ribs-kompot med timian – solbærgel – smørstegt rødkål – rødbede – Andesauce med syltede mørkebær

Butterdejsgris fra Kæragergaard – grønkål – svampe – portvinssauce

Karl Johan – trøffeltoast – syltede selleri – urter

Desserter

Nøddekurv – vanilje – chokolade – pocheret pære

Snickers m. kikærter – toscacreme – cremefraiche is

Broken Pavlova – brændte figer – høvlet chokolade – karamel

Ønsker du at bytte din dessert ud med en ostetallerken?

Lokale gårdoste fra Elmegården ved Sommersted - lavet på økologisk naturmælk

Tillæg på kr. 75,-

Tilkøb (tallerkenserveret):

Lokale gårdoste fra Elmegården ved Sommersted - lavet på økologisk naturmælk kr. 125,-

Hovedret som buffet kr. 75,- pr. person

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

