



## SERVERET MENU:

1 FORRET  
1 HOVEDRET  
1 DESSERT

## 3 RETTER FESTMENU APRIL-JUNI

### FORRETTER

Pebergravad krondyrkølle med vild brøndkarse, dildcreme og sprødt rugbrød  
Smørdampede fynske grønne asparges med havørred og sauce mousseline (kun i sæson)  
Vadehavsrejer med skaldyrsmayo, øko agurker og ørredrogn  
Lyngrøget laks fra Blokhuis med rygeost, persilleolie og radisesalat  
Kalverilletes med grønne æbler, rabarber gelé og estragon

### HOVEDRETTER

Skindstegt unghanebryst fra Allégården med cremet hønsesky, nye og syltede løg  
Rosastegt kalvetykstek med skorzonærødder, nye Fynske kartofler (kun i sæson) og mørkelsauce  
Ovnbagt helleflynder med spinat, glaserede små rødbeder og beurre blanc med kørvel  
Råbuk med nye ærter, hvide asparges, rabarberkompot og vildtskysauce. (kun i sæson, tillæg 65,-)  
Sydfynsk lam med rosmarin, gulerødder og saltbagte petit kartofler

### DESSERTER

Rabarber som bagt, råsyltet og sorbet...sprødt,blødt og sødt  
Pistaciemazarin med marinerede jordbær og citron verbena  
Bailey's panna cotta med karamelliseret chokolade og ingefærparfait  
3 slags Danske Øko oste med syltede abrikoser og smørstegt rugbrød  
Citronfromage anno 2016



## 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