



SERVERET MENU:

1 FORRET
1 HOVEDRET
1 DESSERT

3 RETTER FESTMENU JULI-SEPTEMBER

FORRETTER

Grillede jomfruhummere med skaldyrssmør, citron og dild (tillæg kr. 25,- pr pers.)
Krabbesalat med drænet urte-yoghurt, oxideret agurk og skilt olie
Ceviche af islandsk laks med salturt, grønne jordbær og rød syre
Carpaccio af grillet okse med kapers vinaigrette og plukkede urter
Unghanesoufflé med tomat chutney, hjertesalat og mormor dressing

HOVEDRETTER

Øvnstegt helleflynder med syrnet sommerkål og kørvel hollandaise
Ballotine af gourmet svinemørbrad med spinat, grillet zucchini og timiankartofler
Helstegt Poussin fra Gråsten med sukermajs og syltede løg
Rosastegt kalvemørbrad med nye gulerødder og bønner samt kraftig rødvinssauce
Oksefilet med honningglaserede små rødbeder og kantareller

DESSERTER

Honningbagt fersken med kokos is og saltet caramel
Blomme clafoutis med mirabelle sirup og stikkelsbærkompot
3 slags Danske øko oste med syltede hyben og hjemmebagt knækbrød
Hindbærmousse med friske bær og sorbet
Jordbær consommé med vanille bavaroise og mynte



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