



Kontakt

Tlf.:
28708720

Mail:
machaigordon@gmail.com

SELSKABSMENU

Selskabsmenu
(Min. 15 kuverter)

Forretter

Rimmet hvid fisk, confiteret æggeblomme, rugbrødscrumble, kærnemælkssauce skilt med urteolie.

Blinis med stenbiderrogn, creme fraiche, rødløg, citron og dild.

Jomfruhummerbisque, bagt torsk, urter og hjemmebagt brød

Vagtel, figner med balsamico og honning, syltede skalotteløg med gedefriskost

Hovedretter

Rosastegt svinemørbrad fra økogris med urtepanade og løgkompot, braiseret sommerspidskål, ærter med sprød bacon, nye danske kartofler vendt i smør og urter, Sauce Robert.

Stegt kyllingebryst, glacerede grøntsager, cremet byg-otto, ristet kål vendt i sennepsdressing, hjemmebagt foccaciabrød med rosmarin og havsalt.

Svineskank braiseret med øl og honning, æbler og knoldselleri, kompot af kartofler, jordskok og peberrod, friteret grønkål.

Oksetyksteg, langtidsbagt fennikel, broccoli-creme med ristede svampe, brunet smør med soya og hvidløg, salat med perlebyg, syltede gulerødder og ristet sesam.

Desserter

Gateau Marcel, lemoncurd, bær, marengs.

Rabarbersuppe, pannacotta, jordbær marineret i Cointreau, brændt hvid chokolade.

Pocheret pære, chokolademousse, karamelliserede popcorn, brombærgelé.

Snacks

Kyllingeleverparfait med toast melba

Kyllingeballotine med urtemayo og syltede rødløg

Arancini med spicy mayo

Polenta-fritter med sauce romesco

Frittata med økoskinke fra Trolldgaarden

Priser

3 retter: 350,- (børn under 12 år 250,-)

3 retter incl. vinmenu: 550,-

Tilvalg af bobler og 2x snacks: +100,-

Kaffe/the: +30,-

Vin: fra 275,-/65,-

Øl fra Klosterbryggeriet: 48,-

Sodavand/saft: 35,-