

# Bryllupsmenu

## Vælg 1 forret

1.

Tempereret hellefisk, håndpillede rejer, grillet citronmayo, ærteskud og sprødt.

2.

Rimmet torsk svøbt i seranoskinke, bagte sommerurter, syrnet fløde, krydderurter.

3.

Røget okseinderlår fra Fanøslagteren, ramsløgspesto, bagte sommerløg, sprød hvede.

4.

Perlehønebryst, grillet blomkål, grøn creme, sprøde urter, sprød grønt.

5.

Lys fiskecremesuppe, håndpillede rejer, persillebagt sommergrønt, urteolie.

6.

Kold fisketallerken med årtidens fisk og skaldyr (efter sæson).

7.

Kold tapastallerken med div. Charcuteri, pestoer, syltet grønt. (efter sæson).

Forretterne kommer anrettet på flot porcelænstallerken.  
Der serveres hjemmebagte brød, pesto og gammeldags kærnet smør til alle forretter.

## Vælg 1 hovedret

8.

Helstegt oksemørbrad, grøn peber, frisk timian.  
Nye små kartofler, krydderurter, smør, havsalt.  
Bagte løg, glace, rosmarin.  
Gulerødder og bøgehatte i sprød tærte.  
spidskålssalat, bagte små tomater, knust ost.  
Cremesauce, grillet peber.

9.

Krydderstegt kalvemørbrad.  
pommes anna med timian.  
Spidskålssaute, svampe og små tomater.  
Rodfrugtepure, brunet smør og ristede nødder.  
Gulerod med top, havsalt, æbleeddike.  
Rødvinsglace.  
Grøn salat med sæsonens friske urter.

10.

Duet af konfiteret bryst og kalvetykstegsfilet.  
knuste kartofler, hvidløg, persille.  
Forårskål i saute, rødløg, forårsløg.  
Blomkålspure, grønt, nødder.  
Salat med frisk spinat, bagte urter, sprødt.  
skysauce med svampe og hvidløg.

11.

Kyllingebryst fra Hopballe mølle og konfiteret lår med bbq.  
Ristede små kartofler med persillesmør.  
Bagt forårsgrønt.  
Spinatflan.  
sauce supreme med fine urter.  
Grov salat, saltet agurk, mandler.  
Rabarberkompot.

Hovedretten kan anrettes på tallerken, fade, eller som buffet.

## Vælg 1 dessert

12.

Chokobund, karamel og hvid chokolade,  
syltede bær og hindbærsorbet.

13.

Citrontærte, brændt marengs,  
friske bær, lemonsorbet og vanilleis.

14.

Creme brule, friske bær,  
karamelsør, vanilleis med bløde nougat.

15.

Kærnemælks panna cotta, vanillesyltede bær, sprød kage  
Marzarin, crumble, skum, krystaliseret chokolade.

16.

Iskold melonsuppe, bær, vanilleis  
Fragilite, hasselnødder, karamel, orange.

17.

4 gode oste, hybenkompot,  
syltede nødder, knækbrød, smør.

Desserten skal anrettes på tallerken.

## Bryllupsmenu - vælg 3 retter

Kr. pr. kuvert

**299.-**