

# Festmenu 1

## Forrette

### **Butterdejsskal med høns i asparges**

Skal med fyld af hønssekød og asparges

### **Bagt vildlaks**

Bagt vildlaks anrettet på sprød salat serveret med marinerede porre, rejer, dild-lemon dressing og flutes

## Hovedretter

### **Flæskesteg med det hele**

Flæskesteg serveret ½ æbler, rødkål, brunede og hvide kartofler, chips, surt, sødt og flæskestegssauce

### **Kalvesteg stegt som vildt**

Gammeldags kalvesteg serveret med sæsonens friske grønsager, surt, sødt, waldorffsalat, hvide kartofler samt flødevildtsauce

## Desserter

### **Hjemmelavet islagkage**

Tre slags hjemmelavet is på makronbund pyntet med frisk fløde

### **Hjemmelavet Romfromage**

Romfromage med lun kirsebærsauce

## Natmad

### **Pålægsbord**

5 slags pålæg med friskbagte boller og tilbehør

### **Suppe**

Suppe efter eget valg

---

## Priser

Forret – hovedret – dessert

Kaffe med kransekage

Natmad

Drikkevarer afregnes efter forbrug

*Pris pr kuvert kr. 358,-*

August 2019