



Menu

FORRET

Tallerkenanrettet

Varmrøget laks, julesalat og bagte hasselnødder. Med hjemmerørt mayo, dildolie og citrus perler. Toppet med frisk dild. Serveres med kuvert brød og brunet smør.

Eller

Vol-au-vent "tartelet" med kylling fra Gråsten i cremet nedkogt kyllingefond. Sauteret svampe, grønkål og rødløg. Toppet med Sango radisespirer og tomatstøv.

Eller

Panko paneret rødspættefilet serveret på smørristet rugbrød. Garneret med håndpillede rejer. Grøn remoulade og cherrytomat toppet med karse.




GULDAGER FORSAMLINGSHUS
- her er du gæst til din fest



ESBJERG
KONFERENCE
& EVENT
Vi kan, hvad du vil





Menu

HOVEDRET

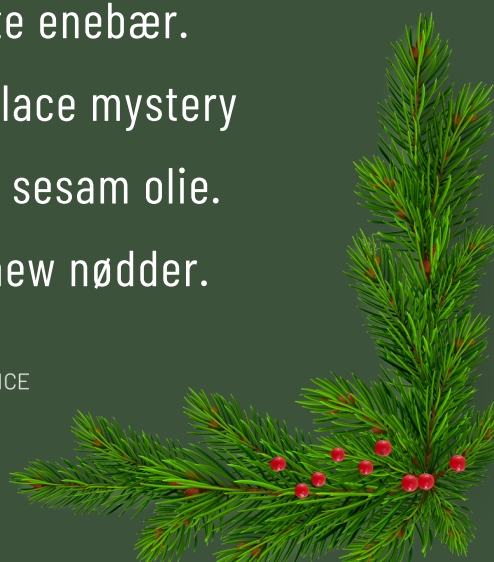

Tallerkenanrettet

Confiteret andebryst med panko paneret andelår rilette. Hertil glace á l' orange, cremet selleri puré og glaseret gulerødder. Pommés Anna med et hint af trøffel. Toppet med grønkålschips.

Eller

Langtidsstegt svinebryst med puffede svær. Hertil balsamico sauce med grov dijon og noter af anis. Puré af brændte gulerødder. Luftig kartoffel soufflé med strejf af pastinak. Toppet med crudite af rødkål og orange med bagte valnødder.

Eller



Helstegt oksefilet med timian og knuste enebær. Kartoffel fondant confiteret i andefedt. Glace mystery med noter af jul. Bagte jordskokker med sesam olie. Grønkålssalat m. ingefær, pære og cashew nødder.



Menu

DESSERT

Tallerkenanrettet

*En dessert, der fører dig rundt i de klassiske
julesmage*

Julecheesecake med pebernødder og gelé af
kirsebær, brownies med mørk chokoladetrøffel.

Undervejs mødes smagen af sukkerstokke,
vaniljekranse og kanel.



ESBJERG
KONFERENCE
& EVENT
Vi kan, hvad du vil

