

Konfirmationsmenu

BUFFET

Tarteletter

med høns i asparges, karse og tomat*

Helstegt rosa oksefilet

marineret i timian og hvidløg

Mørbrad af gris

med grøn pesto

Ovnbagte petit kartofler

med citronpeber og urter

Flødestuede kartofler

med hvidløg og muskat

Smørbagte rødder med estragon

Kraftig kalvesky & bearnaisesauce

Tomatsalat

med bøffelmozzarella, oliven, rødløg, ristede kerner og basilikum, i mild trøffelvinaigrette

Sæsonens grønne salat

med cremefraichedressing

Økologisk kryddersmør

Stenovnsbagte kuvertbrød

og maltbrød fra eget bageri

Vanilje panna cotta

med syltede rabarber, hvid chokolade og knas

Brownie

med hindbær, hasselnød og saltkaramel

*Kan udskiftes med: Koldrøget færøsk laks med rygeost, dampede grønne asparges og syltede hvide asparges, små salater og rugchips + kr. 20.-

6 TIMERS FASTPRISARRANGEMENT

Kr. 690,- (Børn 6-12 år er halv pris)

Børn 1-6 år - spørg efter børnemenu

Arrangement påbegyndt kl. 12.00 – 13.30. Min. 20 personer.

Inkl. velkomstdrink, menu, øl, vand og husets vin under middagen samt kaffe/te.

Drikkevarer efter middagen afregnes efter forbrug.

Inkl. eget lokale, opdækning og husets blomster.

Mulighed for tilkøb af snack til velkomstdrink, sødt til kaffen, cognac/likør, opgradering af vinmenu, drinkspakke og natmad.

Kontakt: Nicole Gauden: 21 24 90 01 / ng@ose.dk