

Gastros sæsonmenu- Marts/April



Forretter:

Hjertesalat med håndpillede koldvandsrejer, ramsløgsmayo, kærnemælk og boghvede

Saltet oksebryst med råmarineret grønkål og røgst

Fillopose med østershatte, løg og gl. knas (lun)

Hovedret:

Kugle af braiseret dansk okselår og svampe (portioneret)

Saltet og lavtempereret kalkunbryst med ramsløg (trancheres selv)

Råstegte økologiske kartofler med hvidløg og timian

Ramsløgsbearnaise

Bagte løg med høst, rosmarin og sort peber

Hele bagte knoldselleri med vegetarisk umamiglance

Salat med bagte gule beder, karse og dansk æble

Hjertesalat med 3 slags dressing, grønne asparges og boghvede

Dessert:

Hvid chokoladekonfektkage, syltet solbær, mørk chokolademousse og salt karamel

Pris kr. 295,- /kuvert.

Til menuen hører vores økologiske surdejsbrød med pisket smørskum, til både forret og hovedret.

Bestilling min. 12. kuverter

Levering Viborg kr. 100,- Levering uden for bygrænsen efter aftale.

Bestilles på kontakt@gastro-catering.dk – Vi tager forbehold for udsolgte datoer

www.gastro-catering.dk