

## MENU NR. 1

# – "Konfirmationsmenuen 2021"

### Forret:

- Varmrøget laksecreme med koldvandsrejer, kapers og karse
- Dansk kyllingebryst stegt med forårsdukkah. Anrettes med ramsløgsmayo, ærteskud og syltede løg
- "Okse i modvind" – Saltet og røget okselår med marinerede artiskokker, tomattapenade og Vesterhavsost

### Hovedret:

- Langtidsstegt filét af dansk okse med sort peber (trancheres selv)
- Kam af frilandsgris stegt i Gastros BBQ (trancheres selv)
- Kraftig skysauce med tomat og paprika
- Flødevendte små kartofler med løg og timian
- Bagte gulerødder med honning og rosmarin (lun)
- Tomatsalat med saltost, spinat, basilikum, rødløg og jomfruolie
- Økologiske ærter i salat med citronolie, hytteost og grønne linser

### Dessert:

- Hj. lavet blommeparfait med tørrede blommer og hvid chokoladekrystal
- Marcipan mazarinkage med hindbærcoulis og karamel
- Gastro's chokolademousse med chokoladejord og syltet brombær

Leveres med Gastronautens koldhævede surdejsbrød og dansk økologisk smør til både forret og hovedret.

Leveres med forretter og desserter anrettet på fade og/eller i portioneringer, hovedretter og salater leveres i gastrofade samt skåle og skal selv anrettes.

Kødet ved hovedretten skal selv trancheres (skæres).

---

**Pris pr. person ved minimum 20 kuverter: 295 kr.**