

MENU NR. 2

– Den klassiske

Forretter – vælg 2:

- Gastros tunmousse med økologisk smør og økologisk citrus. Serveres m/ små salater, øko æg og kapersmayo
- Vores varmrøgede laks fra færøerne med "rød" dressing, agurk og koldvandsrejer
- "Rejecocktail" på Gastro manér. Med koldvandsrejer, syltede hvide asparges, tomatstøv og tomatmayo
- Hj. røget kylling med sprød brødkrumme, sort hvidløgsaioli, syltet løg og karse
- Lufttørret sydlandsk skinke med urtepesto, syltede løg og artiskok

Hovedretter – vælg 1: (tilkøb én ekstra 30 kr.)

- Kam af frilandsgris stegt med sort peber og ramsløg. Serveres med cremet estragon sauce og ristede rødder
- Langtidsstegt oksestripløin med timian og hvidløg. Hertil rødvins sky og ristede champignon
- "Lørdagskylling" – Dansk udbenet kylling overlår stegt med citrus og timian. Hertil kørvelsauce og nye gulerødder.
- Letsaltet kalkunbryst med ristede grønne asparges, cremet estragonsauce og brændt citron

Tilbehør – vælg 1: (tilkøb én ekstra 20 kr.)

- Nye smørkogte kartofler med persille
- Ovnristede kartofler med koldpresset rapsolie og timian
- Kartoffelgratin med økologisk fraiche og hvider
- Flødevendte små kartofler med løg og timian
- Ovnristet polenta med høost, hvidløg og dehydreret tomat
- Risotto "kugler" med parmesan, persille og sort hvidløg

Salater – vælg 2:

- Kartoffelsalat med rygeoste creme, ærter og urter
- Cæsarsalat med cæsardressing, surdejscroutons og grønne asparges
- Tomatsalat med saltost, spinat, basilikum, rødløg og jomfruolie
- Økologiske ærter i salat med citronolie, hytteost og grønne linser
- Hjertesalat med balsamicoreduktion, hytteost og boghvede
- Panzanella – Toscana brødsalat med surdejsbrød, tomat, bladselleri, olivenolie og basilikum

Desserter – vælg 2:

- Hjemmelavet fragelité isroulade med syltede bær (skal selv skæres ud inden servering)
- Vores brownie med chokoladejord og solbærkompot
- Gl. dags æblekage med marcipanmakron og økologisk Thise fløde
- Frugtsalat i myntesirup og hjemmelavet råcreme
- Vanilje panna cotta med jordbærgelé og mandelkrokant
- Pavlova med mørk chokolade, vanillefløde creme, syltede bær og melisse

Menuen er tænkt som selvbetjeningsbuffet.

Leveres med Gastronautens koldhævede surdejsbrød og dansk økologisk smør.

Leveres med forretter og desserter anrettet på fade og/eller i portioneringer, hovedretter og salater leveres i gastrofade samt skåle og er anrettet, klar til servering.

Kød ved hovedretten skal selv tranches (skæres).

Pris pr. person ved minimum 20 kuverter: 325 kr.