

KONFIRMATIONSBUFFETER 2018

KONFIRMATIONSBUFFET

Tarteletter med høns i asparges
Landskinke med grillede artiskokker og tomatcreme
Bagt laks med salater og sauce verte

BBQ-marineret kyllingespyd og chilisaucé
Sennepsstegt svinefilet med bagte rodfrugter
Oksefilet med ristede svampe og rødvinssauce
To slags kartofler
Tomatsauce og sennepssauce
To slags forårssalater med dressinger

Brownies med rørt vaniljeis og hindbærsaucé
Passionsfrugt moussekage med friske bær

Serveres med smør og hjemmebagt stenovnsbrød

Pris pr. kuvert 395,-

KLASSISK KONFIRMATIONSBUFFET

Citron-dild-marinerede rejer med rød dressing
Letrøget laks med flødestuvet spinat
Cremet hønsesalat med stegte svampe og bacon
Hjertesalat med sennepsdressing og rødløg

Tarteletter med høns i asparges
Salat med ristede kerner og nødder
Indbagt svinemørbrad med sennep i buttedejer
og svampe a la creme
Helstegt kalvefilet med variation af løg samt rødvinssauce
Stegt unghanebryst med smørdampet spidskål og gulerødder
To slags kartofler

Munkebjerg islagkage med varm chokoladesauce
Minimuffins med hvid chokolade og hindbærcreme
Chokolademousse med mango og chili

Serveres med smør og hjemmebagt stenovnsbrød

Pris pr. kuvert 435,-

MUNKEBJERG KONFIRMATIONSBUFFET

Letgrillet, thaimarineret tun med fennikelsalat
Chili-hvidløgsmarinerede kæmperejer
Munkebjergskinke, urtemayonnaise og syltede svampe
Kyllingeterrine med forårsløg, persille
og langtidsbagte tomater

Vol-au-vent med sprængt kalv i frikassé
To slags forårssalater med dressinger
Helstegt kylling med rodfrugter samt
brændte citroner og kyllingsky
Stegt lammeculotte med braiseret
fennikel og fløde-hvidløgskartofler
Helstegt oksefilet med bearnaisesauce og stegte kartofler

Udvalg af Arla Unika-oste med oliven og syltede nødder

Daim-islagkage med syltede brombær
Pæretærte med vanilje-creme fraiche
Lakrids-panna cotta med passionsfrugtgelé

Serveres med smør og hjemmebagt stenovnsbrød

Pris pr. kuvert 475,-



MUNKEBJERG
HOTEL

KONFIRMATIONSMENUER 2018

3-RETTERSMENU - VÆLG MELLEML

Forretter

Røget laksetatar med rødløg, purløg, æblegelé og feldsalat
Kyllingeterrine med persille, cherrytomat og grøn mayonnaise
Italiensk skinke, vagtelæg, hyben, kørvelmayonnaise, malt og urter

Hovedretter

Farseret unghane, brunet smørsauce, gulerod og persillerod
Kalveculotte, glaserede majroer, minifennikel og rødvinssauce
Oksefilet, rosmarin, hvidløg, bearnaisesauce, braiseret porre, asparges

Desserter

Lakrids-panna cotta, passionsfrugtgelé,
passionsfrugtsorbet og sprødt
Islagkage, bær, marengs og lun chokoladesauce
Brownies med vaniljesyltet ananas og vaniljeiscreme

Pris pr. kuvert 395,-

NATMAD - VÆLG MELLEML

Udvalg af pizza med mixed salat
Tortilla med kebab – serveret med salsa, creme fraiche, guacamole og salat
Hotdog med det hele
Pølsebord fra eget charcuteri

Pris pr. kuvert 85,-

DRIKKEVARER

Velkomstdrink pr. glas 65,-
Sprøde snacks til velkomstdrink pr. kuvert 25,-
Husets hvidvin pr. flaske 315,-
Husets rødvin pr. flaske 315,-
Årets konfirmationshvidvin pr. flaske 350,-
Årets konfirmationsrødvin pr. flaske 375,-
Dessertvin pr. glas 60,-
Velkomstdrink, husets hvid- og rødvin ad libitum
under middagen og et glas dessertvin* pr. kuvert 330,-
Fri bar** pr. kuvert 150,-
Kaffe/te pr. kuvert 38,-
Hjemmelavet kransekagekonfekt pr. kuvert 25,-

*Øl og vand til dem, der ikke ønsker vin.

**Husets hvid- og rødvin, øl og vand efter middagen i maks. 3 timer.



MUNKEBJERG
HOTEL