

# KONFIRMATION PÅ MUNKEBJERG HOTEL 2019

## KONFIRMATIONSBUFFET 1

---

Kyllingesalat med pesto og urter  
Landskinke med grillede artiskokker og tomatcreme  
Bagt laks med salater og sauce verte

BBQ-marineret kyllingspyd og chilisaucé  
Sennepsstegt svinefilet med bagte rodfrugter  
Oksefilet med ristede svampe og rødvinssauce  
Pommes risollées og flødekartofler  
Sennepssauce  
To slags forårssalater med dressinger

Brownies med rørt vaniljeis og hindbærsaucé  
Passionsfrugtmoussekage med friske bær

Serveres med smør og hjemmebagt stenovnsbrød

**Pris pr. kuvert 395,-**

## KONFIRMATIONSBUFFET 2

---

Varmrøget laks med limepeber og kold spinatcreme  
Citron-/dildmarinerede rejer med rød dressing  
Cremet hønsesalat med stegte svampe og bacon  
Tarteletter med høns i asparges

Indbagt svinemørbrad med sennep  
i butterdej og svampe a la creme  
Helstegt kalvefilet med variation af løg samt rødvinssauce  
Stegt unghanebryst med sauce suprême  
og ovnbagte grøntsager  
Pommes risollées og flødekartofler  
Hjertesalat med sennepsdressing og rødøl  
Forårssalat med dressing

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

Serveres med smør og hjemmebagt stenovnsbrød

**Pris pr. kuvert 445,-**

## KONFIRMATIONSBUFFET 3

---

Røget torsk med krydderurtesalat og ærtepuré  
Hvidløgsmarinerede kæmperejer  
Munkebjergskinke, urtemayonnaise og syltede løg  
Kyllingeterrine med persille og langtidsbagte tomater

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

Udvalg af Arla Unika-oste med oliven og syltede nødder

Daim-islagkage med syltede brombær  
Bærtærte med vanilje-creme fraiche  
Vanilje-panna cotta med passionsfrugtgelé

Serveres med smør og hjemmebagt stenovnsbrød

**Pris pr. kuvert 485,-**



**MUNKEBJERG**  
HOTEL

# KONFIRMATION PÅ MUNKEBJERG HOTEL 2019

## 3-RETTERSMENU - VÆLG MELLEML

---

### Forretter

Røget laksetatar med rødløg, purløg, æblegelé og feldsalat  
Kyllingeterrine med persille, cherrytomat og grøn mayonnaise  
Munkebjergskinke, 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

Vanilje-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 mixet 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,-  
2017 Domaine de Bazin, Côtes de Gascogne pr. flaske 315,-  
2015 | 17 Moines de Montagne de Santa Duc pr. flaske 315,-  
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 kranskekagekonfekt 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.

