

SØSTRUP

Sostrup Konfirmation's fest

Forretter

koldrøget laks – citron confit – ærteskud – syltede rødløg – sprød rugbrød

Tarteletter med hjemmelavet høns i asparges – salat af agurk og tomat – persille

Carpaccio af ribeye – røget mayo – syltede svampe – chips af blå kartofler - karse

Hovedretter

Langtidsstegt kalveculotte – rødvinssauce – saltbagt selleri – ristede rødder – kartofler vendt med havsalt, smør og persille

Grillet unghanebryst – kraftig kyllingeglance – jordskokker – ristede rødder – kartofler vendt med havsalt, smør og persille

Bagt fisk med urtecrust – brunet smør sauce – syltede beder – ristede rødder – risotto af perlebyg med svampe, citron og dild

Desserter

Vanille panna cotta – brændt hvid chokolade – bær – mynte

Hjemmelavet chokoladebrownie – karamel – bær – vanilleis

Mazarinkage – chokolade crumble – bær - havtornssorbet

Natmad

Hotdogs – hjemmesyltede agurker – rå løg – ristede løg – hjemmelavet remoulade – sennep - ketchup

Charcuterie – hjemmebagt brød – tapanader – mayoer

Pris pr. person kr. 995,-

Vælg 1 ret fra hver gruppe

Festen afholdes i Jagtstuerne eller i en af Salonerne på 1. sal

Tillæg Pyramidesalen Kr. 10.000,-

Klostercelle/dobbeltværelse kr. 1.050,- * Lejlighed 2-vær. 4 personer/ pr. person Kr. 315,-

Bestil din fest på Tlf. 8844 1200 / info@sostrup.org

