

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

**Pris pr. person kr. 425,00**  
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,-

