

Bryllupsmenu

Eksempel på en bryllupsmenu

Forret

Kammusling

Med jordskok, æble & sprødt

Jomfruhummer

Med skaldyrssauce, grøn olie & urter fra Engesvang

Oksetatar

Med trøffelcreme, rugbrøds crunch & syltede løg

Koldhævede surdejsbrød

Serveret med pisket smør

Hovedret

Sous vide tilberedt kalveculotte

Med hvidløgsolie & flagesalt

Kyllingeballotine

Med estragon & tomat

Sæsonens kartoffel

Med urtesmør & grønt

Årstidens salat

Med udvalg af årstidens råvarer

Grillede løg & confiteret porre

Med ristede nødder & tyttebær

Rødvinsauce

Tilsmagt med gastrique, kalvefond & løg

Dessert

Creme brulee

Med orangekaramel & sprødt

Gateau marcel

Pyntet med friske bær, broken gel & sprød chokolade