

Fest



BENNIKSGAARD HOTEL



Forret

Carpaccio af hellefisk med citronskum, sprød salat og radiser
Saltbagt laks med limecreme, soltørret cherrytomat, frisk dild og syltet rødløg
Benniksgaard rejecocktail
Hjemme gravad laks med rævesauce, vagtelæg og sprød salat
Carpaccio af oksemørbrad med rucola, balsamico og parmasan
Smørbagt torsk med hvidvinscreme, krydderurter og sprøde rugbrødsflager
Serrano skinke med baby salat, gorgonzolacreme, melon og hvidvinskum
Variation af laks, salt, røget og cremet med sprød salat og lime
Kammuslinger med nødder, rucola og sprød gris

Hovedret/Bufferet

Helstegt oksemørbrad
Rødvinsmarineret oksefilet
Oksecuvette med krydderurter
Rosastegt kalvefilet
Braiseret kalvecuvette med pernod
Lammekølle med persille og hvidløg

●

Svinemørbrad med gorgonzola og bacon
Nakkefilet med knust rosenpeber
Svinekam eller ribbensteg med lauerbær og bygmalt
Indbagt svinemørbrad med svampe

●

Kalkuncuvette med tomat og chili
Sennepsmarineret kalkunbryst med appelsin
Kyllingebryst med pesto
Kyllingebryst svøbt i bacon
Pocheret kalkun med krydderurter og serrano

●

Benniksgaard isroulade med frugt culis
Gateau marcell med syltet frugt og iscreme
Tiramisu a la mads
Pannacotta m. æblegele, vaniljeis og knas
Variation af chokolade og æblesorbet
"Ananas suppe" med hjemmelavet kokusis
Baileys med frisk frugt og karamel
Pære belle Helene a la Benniksgaard

Pris DK 399,- pr. person

Ønskes tallerkenanretning af hovedret 50,- kr. ekstra