

Konfirmations menu på Lerbækgaard:

Det kan man starte med:

Rørt lakseriette med citron & urter – syltede cherry tomater – rugknas
Fennikel crudité vendt i olivenolie & urter

Skriver af unghane vendt i ramsløgs pesto med semidried tomater & mandler

Det vi spiser til:

Spidskåls salat vendt med granatæbler – sød senneps vinaigrette – agurk

Broccolisalat vendt i cremet balsamico dressing med Vesterhavs ost – rosiner – æbler – persille

Bearnaise creme med piment déspalette

Piment crème på grillede peberfrugter

Creme fraiche dressing rørt med purløg & fermenteret hvidløg

Lerbækgaards maltbrød med pisket smør

Det lune bord:

Langtidsstegt kalveculotte i 16 timer med hvidløg & timian

Grillet svinemørbrad marineret i BBQ sauce

Stegte kartofler vendt i brunet smør, krydderurter & citron

Det slutter vi af med:

Cremet chokoladecake – Jordbær parfait is – marineret bær i mynte sirup – brændt hvid chokolade

399,- kuerten