

ROLD STORKRO KONFIRMATION 2026

Social dining

(buffet serveret ved bordene)

Starten:

Terrine af laksesouffle svøbt i nori tang med salat af bagte gulerødder, blomkål og bønner vendt i gomadressing og ristet sesam. Hertil sprød fennikel og kimchimayo

3 slags tapas af Middelhavs charcuterie, hertil sprøde papadums, humus og sylterier

Gammeldags tartelet med kylling i asparges-velouté anrettet med tomat og grønne urter

Det lune:

Grillet kalvefilet fra danske gårde marineret i hjemmelavet BBQ og serveret med bagte øko rodfrugter vendt i aromatiske urter

Bryst af dansk velfærdskylling fyldt med kyllingesouffle tilsmagt med fransk estragon. Hertil salat af spidskål, saltede kerner og granatæble med wasabidressing

Terrine af flødebagt urtekartoffel og flødelegeret Whiskysauce

Finalen:

Brownie serveret med iscreme lavet på Dubai chokolade og syltede skovbær

Tilkøb: 4 nøje udvalgte oste serveret med behørig garniture samt kiks og godt brød **kr. 75,00** pr. couvert

Konfirmationsmiddagen

Forretter:

Varmrøget laks garneret med håndpillede rejer og salat samt en klassisk tomatdressing

Terrine af laksesouffle svøbt i nori tang med salat af bagte gulerødder, blomkål og bønner vendt i gomadressing og ristet sesam. Hertil sprød fennikel og kimchimayo

Hovedretter:

Grillet kalvefilet fra danske gårde marineret i hjemmelavet BBQ og serveret med dagens garniture samt små ristede kartofler og rødvinssauce

Bryst af dansk velfærdskylling fyldt med kyllingesouffle tilsmagt med fransk estragon. Hertil terrine af flødebagt urtekartoffel, dagens garniture og Whiskysauce

Desserter:

"Isbombe"; Hjemmelavet vaniljeis tilsmagt med bagt hvid chokolade samt jordbærflædeis med makroner på fragilitebunde. Beklædt med karameliseret italiensk marengs og serveret med bærpure og friske bær.

Brownie serveret med iscreme lavet på Dubai chokolade og syltede skovbær

Social dining eller 3 retters middag

kr. 415,00 pr. couvert

Kr. 215,00 for børn under 12 år

**ROLD
STORKRO**

...NATURLIGVIS

