

Konfirmation 2021

KONFIRMATIONSBUFFET - HELDAGSARRANGEMENT

Forretter på tallerken

Tarteletter med høns i asparges anno 2021
Bruchetta med serrano og balsamico glace
Marineret okseinderlår med rødæg og piment tapenade
Grønlandske rejer med citron og purloegs-mayonnaise
Wrap med hummus, agurk, spinat og soltørret tomat

Hovedretter på buffen

Rosastegt kalvefilet med smørsauteret kål
Braiserede svinekæber med gulerod og bacon
Confiteret kyllingelår med citron og krydderurter
Rustik kartofler med peberfrugter
Kartoffeltærte med forårsløg og smuldredej
Romainesalat med sennepsdressing, radiser, parmesanflager og croutoner
Tomatsalat af flere slags tomat, løg, oliven og oregano
Edamame bønnesalat med agurk, mango og quinoa

Desserter på buffen

Klassisk citronfromage med flødeskum og makroner
Chokoladebrownie med syltede frugter
Pandekager med chokoladesauce
Vaniljeparfait med chokolade og solbærsirup

HELDAGSARRANGEMENT

- Velkomstdrink - hvidvin med hyldeblomst
- 3 retters konfirmationsmenu
- Husets vine, øl og sodavand ad libitum i 7 timer
- 1 glas dessertvin
- Kaffe/the og småkager
- Natmad

Pris pr. person kr. 549,00

Bestilling min. 25 personer

Børn under 12 år 1/2 pris kr. 274,00
Børn under 2 år kr. 0,00

Konfirmation 2021

KONFIRMATIONSBUFFET

Forretter på tallerken

Tarteletter med høns i asparges anno 2021
Bruchetta med serrano og balsamico glace
Marineret okseinderlår med rødløg og piment tapenade
Grønlandske rejer med citron og purløgs-mayonnaise
Wrap med hummus, agurk, spinat og soltørret tomat

Hovedretter på buffet

Rosastegt kalvefilet med smørsauteret kål
Braiserede svinekæber med gulerod og bacon
Confiteret kyllingelår med citron og krydderurter
Rustik kartofler med peberfrugter
Kartoffeltærte med forårsløg og smuldredej
Romainesalat med sennepsdressing, radiser, parmesanflager og croutoner
Tomatsalat af flere slags tomat, løg, oliven og oregano
Edamame bønnesalat med agurk, mango og quinoa

Desserter på buffet

Klassisk citronfromage med flødeskum og makroner
Chokoladebrownie med syltede frugter
Pandekager med chokoladesauce
Vaniljeparfait med chokolade og solbærsirup

Pris pr. person kr. 299,00

Bestilling min. 25 personer

Børn under 12 år 1/2 pris kr. 149,00
Børn under 2 år kr. 0,00

**Bestilling og yderligere
information kontakt:**



Else Pedersen
ep@vejenic.dk

TILKØB

Sodavand	Kr. 25,00
Øko most.....	Kr. 25,00
Almindelig øl.....	Kr. 30,00
Fadøl, 0,4 l.....	Kr. 45,00
Grimbergen Blonde, 33 cl.	Kr. 45,00
Grimbergen Double, 33 cl.	Kr. 45,00
Erdinger Weissbier, 50 cl.	Kr. 65,00
Erdinger Dunkel, 50 cl.	Kr. 65,00
Bailey, cognac, rom og likør	Kr. 35,00
Kaffe og the	Kr. 25,00
Småkager	Kr. 25,00
Kransekage stykker.....	Kr. 25,00
Fyldt chokolade, 2 stk	Kr. 25,00
Petit Four, 2 stk	Kr. 35,00

Husets vin..... Kr. 195,00
Flere muligheder
- aftales ved bestilling.

Medbragt vin (med dansk banderole)
Pris pr. flaske..... Kr. 160,00
Medbragt konditorkage
Pris pr. person..... Kr. 15,00

Natmad..... Kr. 79,00

Vælg mellem:

- Hønsesuppe med kødboller dertil groft brød
- Frikadeller og lun leverpostej med kartoffelsalat dertil groft brød
- Hotdogs med stegte og kogte pølser
- Æggekage med bacon, purløg, tomat, rødbede og rugbrød
- Klassisk dansk pølsebord med rugbrød og lune krydderboller
- Fransk løgsuppe med ostebrød
- Byg selv ribbenstegssandwich med remoulade, agurkesalat og rødkål