

Menu **Forår**

Lad jer inspirere af vores forslag til en eksklusiv forårsmenu, nøje sammensat af årstidens gode råvarer.

Den endelige menu planlægger vi i tæt samspil med jer, så det bliver præcis, som I drømmer om til jeres fest eller selskab.

Velkomme.

KONVENTUM
HØJSTRUPGÅRD

FORÅRSMENU FORSLAG

Konventum &
Højstrupgårds
forårsmenu bookes
som en del af vores
aftenfestpakke

FORRETTER

Limemarineret torskeloins med dildmayonnaise, marineret agurk og syltede rødløg

Koldrøget laks med peberrodscreme, crudité af beder og løgsoubise

Skindstegt kulmule med beurre blanc, stenbiderrogn og ærteskud

HOVEDRETTER

Kalvefilet stegt med timiantapenade, serveret med nye gulerødder, spinatterrine og kalveglace

Unghane, marineret med ramsløg, serveret med grønne asparges og glaseret sommerkål

Farseret sommerbuk med svampesauté, pastinak og sauce af portvin og blåbær

DESSERTER

Mandelbagt rabarbertærte, serveret med kold rabarbersuppe og mascarpone med lime og vanilje

Chokoladefondant med kerne af hvid chokolade, coulis og limesorbet

Cheesecake med hvid chokolade, lime og jordbærtop, serveret med jordbærsalat

Konventum & Højstrupgårds menuforslag er lavet som inspiration til jer og kan tilpasses, så det bliver præcis, som I ønsker jer. Menuen er lavet med udgangspunkt i årstidens gode råvarer.