



Menu Efterår

Lad jer inspirere af Konventums forslag til en eksklusiv efterårsmenu, 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.

Velbekomme.

Konventum

HØJSTRUPGÅRD

EFTERÅRSMENU FORSLAG

Konventums
efterårsmenu bookes
som en del af vores
aftenfestpakke

FORRETTER

Sojamarineret tun med estragonmayo, syltede svampe og sprød won ton

Røget duebryst serveret med syltede blommer og spæde salater

Jordskokkesuppe med grillet kulmule

Nordisk tapastallerken (max. 4 retter) - det kan fx være gravad okse-
inderlår, rødbedeshot med knas, enebærgraved laks og rimmet torsk.
Beslutningen træffes med køkkenchefen

HOVEDRETTER

Indbagt hjortefilet med rødløgskompot, ristede kastanier, Pommes Anna
og blommesauce

Letrøget oksestriplouin med grillet spidskål, svampe og timiansky

Farseret rødtungefilet med safrancreme, krebs og svamperagout

Kalvetykstegsfilet stegt med mørk øl og honning, serveret med Pommes
Mcaire og estragonsauce

DESSERTER

Hvid chokolade panna cotta med friske bær og lakridstuille

Parfait med nougat og Bailey med syltede blommer i nøddekurv

Æblecrumble med kanel-is og bagte figner

Citronfromage med nøddecrunch, hindbærgelé og
citronfromage parfait

*Konventums 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.*