

Menu

Sommer

Lad jer inspirere af Højstrupgårds forslag til en eksklusiv sommermenu, 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.



HØJSTRUPGÅRD

SOMMERMENU

Højstrupgårds
sommermenu bookes
som en del af
aftenfestpakken

FORRETTER

Oksecarpaccio med citron og kørvel, sprøde løg og bede crudité samt tallerkensmækker

Rimmet kammusling med ristet blomkål, blomkålpure, salturt og karse samt dildolie

Røgsaltet laks med purløgsmayo, syltede beder samt krydderurtesalat

MELLEMRETTER

Skaldyrsrisotto med parmesancrumble og krydderurter med citron

Courgetteroulade med Seranoskinke, persillepesto og sprød rugsnack

Bruschetta med avocado og taskekrabbe rørt med citron og krydderurter

HOVEDRETTER

Confiteret kylling med ristet sommerkål og zucchini, syltet løg, røget bacon og peberrodscreme samt nye danske kartofler og løvstikke

Langtidsbagt laks med frissé og citronvinaigrette, fennikelpure, friske bælgærter og sauce nage, nye danske kartofler med dild og citron

Sommerbuk med brændte gulerødder og forårsløg, rødbede og morkelsauce, kartoffelkompot med krydderurter og brunet smør

DESSERTER

Panna cotta med Madagaskarvanilje og friske bær samt brændt hvid chokolade

Chokolade- og hindbær ganache med hvid cornflakesknas, friske hindbær og coulis samt jernurt

Hvid chokolademousse med passionsfrugt og blåbær, krystalliseret chokolade og lakridsmarengs samt skovsyre

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.