

Menu

Vinter

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



HØJSTRUPGÅRD

Højstrupgårds
vintermenu bookes
som en del af
aftenfestpakken

VINTERMENU FORSLAG

FORRETTER

Cremet græskarsuppe med saltede mandler, sprød salvie og trøffelmascarpone

Tatar af okse rørt med rødløg, kapers og grov sennep, kørvel og sprød kartoffel samt citronmayo

Rimmet torsk med spæd kål og crudite af æble og pære, kørvelmayonnaise og sprød ventreche samt kapersvinaigrette

MELLEMRETTER (tilkøb)

Terrin af and og gris med syltede rødløg, cornichoner og crudité af æble med krydderurter samt grillet brød

Risotto med pocheret kylling, sprød parmesancrumble og krydderurtesalat med citron

Varmrøget laks på belugalinser, saltet citron, brøndkarse og sambal oelek

HOVEDRETTER

Dampet torsk med citroncrust, kartoffelpuré med brunet smør, sauteret spinat med kapers og kruspersille samt cremet fiskefumé

Helstegt kylling fra Rokkedahl med sauteret rosenkål og stegt røget flæsk, ristede mandler og kompot af jordskokker

Helstegt oksestriplouin med rosmarin og ristet hvidløg, brændt porre-olie, pure af knoldselleri og pastinak, ristede kejserhatte samt oksehalejus og chips

DESSERTER

Lakrids-panna cotta med solbærsorbet og brændt marengs

Tærte med chokolade og saltkaramel, peanutfudge-sauce og vaniljeis

Mandelkage med appelsin og citronsirup, sprød marengs og grapesorbet

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.