

Skøn mad  
til  
konfirmationen

# KONFIRMATIONS MENU 2024

## FORRETTER

Rosengårdens koldrøgede laks med fennikel cruditee og krydderurte creme.

Rosengårdens varmrøget laks som rilette med capers, rødløg og marinerede rejer.

Kalve carpaccio med soltørrede tomater , pesto og parmesanflager.

Surdejsbrød og aioli.

## HOVEDRET

Helstegt filet af dansk ungkvæg.

Nye små kartofler i krydderolie.

Sauterede sæsongrøntsager.

Cremet kalveskysauce.

Nordisk coleslaw af spidskål med æble og pære.

Hjertesalat med tomat og mozzarella.

## DESSERT

Pavlova med vanillecreme toppet med sæsonens bær drysset med chokoladespåner.

GÅRDBUTIKKEN  
**ROSENGÅRDEN**  
MADBUTIK • CATERING • RØGERI  
*- smag forskellen*

PRIS PR. COUV. **KR. 365.-**