

# SELSKABSMENU PÅ GL. BRYDEGAARD - 2012

## Vinter

Fiskesuppe m safran og sprøde croutoner  
Røget svinemørbrad m rapsmayo, rugbrød og æble  
Bagt torsk m porrer, æbler og skummende muslingesauce

Ølbraiseret okse m græskar og karamelliseret løg  
Kalv m saltbagt selleri og svampe  
And m æbleskive, grønkål og tranebær

Braiseret ananas m mynteis  
Æblecrumble m citrusgranité  
Chokolade m citrusgranité

## Forår

Nye asparges m sprød skinke og kørvelfremme  
Røget laks m sprød salat og radiser  
Lun spætte m spinat og ramløg

Lammeculotte m forårsløg og basilikum  
Kalv m nye rødder og ægte bearnaise  
Gris m spidskål og kørvelfremme

Rugbrødsis m bagte rabarber  
Skyfromage m hyldeblomst og kiks  
Gulerodskage m kærnemælksis

## Sommer

Kold tomatsuppe m sprøde urter  
Laksetatar m syrnede mælk og spæde salater  
Bagt makrel m rygeost, salturt og agurk

Landkylling m rødder, forårsløg og rysteribs  
Kalv m spinat, blomkål og tomatsky  
Fladfisk m sommergrønt og brunet smør

Rabarber crumble m vaniljeis  
Jordbær m geleret koldskål  
Bæris og mandelkage

## Efterår

Vildtcarpaccio m letsyldede beder og høvlet vesterhavssost  
Rimmet laks m æblesalsa og rugknas  
Unghanepaté m syltede svampe og tyttebær

Skovdue m butternutpuré, rødløg og majs  
Kalvebryst m bagte rødder og lys peberrodssky  
Gris med skorzonerrødder og persille

Pærer i rødvinssirup m rugbrødsis  
Æbletrifli m havre og vanilje fromage  
Hasselkage m syltede blomster og rørt skyr

*Kr. 450 pr. Kuvert - inkl. Lokaleleje, Borddækning og servering,  
7 timers arrangement - v min. 20 personer*



kursus • hotel • restaurant  
**GL. BRYDEGAARD**

Helnæsvej 4 • 5683 Hårby • +45 64 77 14 75 • info@gammelbrydegaard.dk