

# SELSKABSMENU PÅ GL. BRYDEGAARD

## Forår/Sommer 2009

### Forretter

Rilette af sommerfisk m kørvel og salturt  
Salat m hjemmerøget laks, rugbrødsbrud og rysteribs  
Saltet laks m fennikel, radiser og dildolie  
Kold agurkesuppe m rygeost og laksetatar  
Persillerødssuppe m stenbiderrogn og purløg  
Kold tomatsuppe m ristet spegeskinke og sprøde grøntsager  
Sprængt kalvebryst m rabarber og peberrod  
Råmarineret okse m estragon og asparges

### Hovedretter

Variation af unghane m nye rødder og ærtepuré  
Frilandsgris i ukrudt m rabarber og knuste nye kartofler  
Kalveculotte m forårsgrønt og ægte bearnaise  
Fynsk økolam m grønne bønner og tomat sky  
Oksefilet m sommerløg, spinat og rødvinssky

### Desserter

Fynske håndværksoste m sødt og salt  
Rabarbertrifli m boghvedeknas og vanilliecreme  
Rugbrødsis m sommerbær og ølsirup  
Hjemmelavet koldskål m citronsorbet og pebermarengs  
Vanillieparfait m jordbær i hyldeblomst  
Mynte-panna cotta m blåbær og vanilliebrød

## Efterår/Vinter 2009

### Forretter

Rødbedecarpaccio m hyldebær og fynsk feta  
Rilette af hjemmerøget laks m æble og peberrod  
Saltet laks m druer og sennepscreme  
Jordkokkesuppe m kalvebacon og persilleolie  
Andelevermousse m rødbede og kapers  
Røget dyrekølle m pære og valnødder

### Hovedretter

Grissebasse i øl m skalotter og fattigmandsasparges  
Rosastegt andebryst m. appelsin og grønkål  
Kalvefilet m bagte pærer, ristede bøgehatte og saltede hasselnødder  
Oksefilet m bagte rødløg, glaserede rødder og sky  
Braiseret dyrebov m selleripuré, svampe og tranebær

### Desserter

Fynske håndværksoste m sødt og salt  
Rugbrødsis m æble og ølsirup  
Blommer i rødvin m vanillieparfait  
Pocheret pære m cokolademousse og blodgrape  
Kold citrussuppe m vanillie-panna cotta

*3 retter kr. 450 pr. kuvert  
incl. moms, lokale, borddækning og servicering*



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

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