

Konfirmationsmenu 2021



Forret

Cocottens hjemmerøget laks

med fennikelsalat tilsmagt med appelsin og rosa peber

Tunmousse

med friske grønne asparges, tigerrejer vendt med lime og citron samt ærtseskud

Parmaskinke

med råmarinerede urter og peberfrugtkompot

Tarteletter

med høns i asparges

Frisk ananas

med skiver af stegt kyllingebryst med bacon og ærtseskud, hertil karrydressing

Hovedret

Helstegt oksefilet

med grønsagssaute med cherrytomater og bredbladet persille og ovenbagt blomkål

Krydret kalvefilet

med sæsonens honningbagte rodfrugter og fyldt portobello svamp

Stegt svinekam

med braiseret spidskål og citrus bagt blomkål med nødder og friske krydderurter

Kalvesteg stegt som vildt

med waldorfsalat, tyttebær og ½ æble med gele hertil bønner med bacon og smør dampede gulerødder samt vildtsauce

Alle hovedretter med valgfri kartoffel og sauce.

Kartoffel:

Kartoffeltårn m/bacon – Små stegte kartofler med friske krydderurter – Stegte kartoffelbåde med hvidløg og rosmarin – ½ bagt kartoffel rørt op med purløg og bacon.

Sauce:

Rødvinsauce – Pebersauce – Sauce Bearnaise – Champignon a la crème – Kraftig skysauce – Sauce Demiglace.

Dessert

Hjemmebagte pandekager

med vaniljeparfait og solbær

Nøddekurv

med blandede bær og coulis, hertil vaniljeparfait

Blød chokoladekage

med blandede bær, hertil vanilje- eller lakridsparfait

Cocottens hjemmelavet islagkage

med daimkugler, mangocoulis og jordbær

Pris pr. person

Vælg 2 retter til

kr. 210,00

Vælg 3 retter til

kr. 255,00


Cocotten
- mad der smager