



Kettinge Forsamlingshus

Menu året rundt - i huset

VARME FORRETTER

Min. 25 prs.

Priserne er inklusiv leje, duge, blomster - eksklusiv drikkevarer.

- Koldrøget laks serveret på stuvet spinat, toppet med krydderurter 135, - kr
- Pocheret torsk med jordskokker i syrnede fløde, toppet med stenbiderrogn og urter 125, -kr

KOLDE FORRETTER

- Mini tapas bestående af: spegeskinke med melon og mynte, spinatsandwich med flødeost toppet med røget laks, stegt kyllingebryst med mango relish og basilikum, røget dyrekølle på blinis toppet med peberrodscreme 135, - kr
- Røget lakserilette, håndpillede rejer ledsaget af jomfruhummer og rugbrødschips, toppet med krydderurter 125, - kr
- Carpaccio toppet med sprød salat, sorte oliven, parmesan og rød pesto 125, - kr
- Tyndt skåret kalvefilet toppet med spæde salater, langtidssbagte tomater og kold tunsauce 125, - kr
- Hjemmelavet hønsesalat vendt med mango lagt på frisk ananas, sprød bacon toppet med brøndkarse 115, - kr
- Hvidvinsdampet laks, håndpillet rejer, citron, sprød salat hertil sennepsdressing 125, - kr

HOVEDRETTER

- Dansk kalvesteg stegt som vildt, waldorfsalat, surt og sødt, hertil brunede/hvide kartofler og vildtsky 225, - kr
- Dansk gammel dags oksesteg, glaserede perleløg, bønner, timian stegte gulerødder, fyldt tomat med peberrod, surt og sødt, hvide kartofler og skysovs 225, - kr
- Helstegt kalvemørbrad smurt med dijonsennep, sæsonens grønt, stegte portobello svampe, knuste kartofler med bacon, syltet rødløg og timiansky 295, - kr
- Helstegt oksefilet på bund af ristet svampe, jordskokkepuré, sæsonens grønt, kartoffeltårn og pebersovs 279, - kr
- Grillet unghanebryst, sæsonen grønt, smørristede kartofler, sprød parmasankiks og basilikumsovs 225, - kr
- Pestostegt svinefilet, sæsonen grønt, timianstegte kartofler og skysovs 225, - kr
- Svinekam stegt som vildt, waldorfsalat, surt og sødt, brunede/hvide kartofler og skysovs 210, - kr
- Flæsketeg med sprød svær, ½ æble med gele, rødkål, brunede/hvide kartofler og skysovs 210, - kr

BUFFET

395, - kr

- 1 forret, serveres på tallerken
- 2 slags kød
- 2 slags salater på buffet
- 1 slags kartofler, på buffet
- 1 dessert - anrettes på tallerken

DESSERTER

- Hindbærpuré toppet med chokolademousse og flødeskum 120- kr
- Nøddekurv fyldt med hjemmelavet kirsebær is, chokoladeis og æblesorbet lavet på Buxbom æbler toppet med frisk frugt 122,- kr
- Passionsfrugt panna cotta toppet med høllet hvid chokolade 120,- kr
- Blødbagt chokoladecake lagt på bærcoulis toppet med limecreme 122,- kr
- Hjemmelavet islagkage (efter eget ønske), serveret med frisk frugt 110,- kr
- Fragilité roulade med mokkaecreme serveret med solbærsorbet og frisk frugt 120,- kr
- Lun æble eller stikkelsbærkompot toppet med hjemmelavet kanel is og sprød kiks 120,- kr
- Kaffe/te, og hjemmebagt kage 65, - kr