

Receptionsmenuer 2018

Af Søren Westh & Rida Berri

(min. 20 personer)

Nordisk

Islandsk laks røget på hø – peberrod – dild
Tartar af okse – havesyre – estragon
Friskpillede rejer fra Smøgen – ærtepure - karse
Porre – persille - miso
Nøddemazarin – brombær – vanilje

Blomster og grønne vækster

Løg fra Samsø – grønne stikkelsbær – persille
Æggeblomme kartoffel – rød kørvel – eddikepulver
Røget rødbede – solbær – gran
Sprødt brød – trøffel
Varitioner af æble – haselnød

Luksus

Profitérols – løgrom – creme fraiche
Vagtelæg – trøffel – røget salt
Kroket af Vesterhavs torsk – hvidløg – persille
Ristet blåmusling – bøgehat – sort trompet
Kyllingeskind – tyttebær – karse
Filet af okse – surdejs knækbrød – brændt porre
Sprød sønderjysk pandekage – bær – dobbelt fløde