

Konfirmationsbuffet

2020



Forretter

Den valgte forret anrettes på tallerneken.

- Wraps med røget laks, spinat og friskost med krydderurter
- Rejer med avocado, hjertesalat og syrlig vinagrette
- Kæmperejer med citronmayo, grønne asparges og sprøde maltflager

Buffet

- Tarteletter med kylling og friske asparges
- Hjemmelavede kyllinge nugget's med panko og dip
- Rosastegt kalv med flødekartofler
- Krydrede frikadeller med tzaziki og sprøde kartofler
- Tomatsalat med mozarella og basilikum
- Sprøde salater med jordbær og kerner
- Klinten's langtidshævede brød med økologisk smør

Dessert

- Klinten's hjemmelavede islagkage
- Dobbelt chokoladecake med vaniljeis og nye danske jordbær
- Cheesecake med hvid chokolade, lime og rabarber

Der vælges 1 forret og 1 dessert.

Alle forretter serveres med Klinten's langtidshævede brød og økologisk smør.

*"Hovedvægten i buffeten er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes lokale råvarer. Vi gør alt for at finde disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan der forekomme alternativer.
– Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter, oplyser vi gerne dette."*

konference & hotel
Klinten