

# Menu

## Vinter

Lad jer inspirere af Konventums forslag til en eksklusiv vintermenu, nøje sammensat af årstidens gode råvarer.

Den endelige menu planlægger vi i tæt samspil med jer, så det bliver præcis, som I drømmer om til jeres fest eller selskab.

**Velbekomme.**



Konventum

# VINTERMENU FORSLAG

Konventums  
vintermenu bookes  
som en del af vores  
aftenfestpakke

## FORRETTER

Tatar af kalv rørt med sennep, rødløg, kapers, kørvæl, serveret med løg frit og sesamchips

Jomfruummerbisque serveret med hellefisk og porrer

Skaldyrstrisotto med parmesanflan

Rimmet torsk med spæd kål, æblecrudite, kørvelmayo og sprød ventrece

## HOVEDRETTER

Letrøget oksemørbrad med svampeterrine, glaserede rodfrugter, pommes Anna og timianglace

Kalvefilet med selleripuré, grillet spidskål, ristede bøgehatte og artiskokcreme

Indbagt unghanebryst, serveret med svamperisotto, saltbagt selleri og sauce supreme

Grillet hellefisk, serveret med kartoffelpuré med brunet smør, spinat-timbale samt fiskefumé

## DESSERTER

Mandelbagt æbletærte med æbleis og appelsincoulis

Hvid chokolade-panna cotta med rabarbergelé

Gateau Marcel med havtornsirup og appelsinsorbet

Unika oste med hjemmelavet tilbehør

*Konventums menuforslag er lavet som inspiration til jer og kan tilpasses, så det bliver præcis, som I ønsker jer. Menuen er lavet med udgangspunkt i årstidens gode råvarer.*