

Menu

Sommer

Lad jer inspirere af Konventums forslag til en eksklusiv sommermenu, 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

SOMMERMENU

Konventums
sommermenu bookes
som en del af vores
aftenfestpakke

FORRETTER

Hvide asparges med sauce mousseline og fjordrejer

Hjemmerøget laks med ærteskud, dildolie og sprøde rugbrøds chips

Dampet rødtungefilet med jomfruhummer bisque og porre frites

Kalvetatar, rørt med cognac, kapers, dijon sennep, dertil ristet rugbrød

HOVEDRETTER

Skindstegt multe med krydret tomatsky, grillede nye løg og asparges-broccoli

Helstegt lammekrone med glaserede beder, perlespelt risotto, rabarber og lammesky

Kalvefilet med sommerkål, spæde sommergrøntsager, nye kartofler og lammesky med timian

Sommerbuk med svampeglace, pommes Anna og varm spinatsalat

DESSERTER

Hvid chokoladekage med sorbet og råsyltede bær

Jordbær på 3 måder - tærte, suppe og marineret, serveret med sprød mazarin

Kokos-panna cotta med passionstop, mango sorbet og havremysli

Gårdoste 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.