

KOKKEDAL SLOT
COPENHAGEN

Selskabsmenu

APRIL, MAJ & JUNI 2019

FORRETTER

Morkelfarseret vagtel med sherrygelé, timiansyltede perleløg og letrøget morkelvinaigrette

Kold aspargessuppe med saltet laks, grønne asparges, ærter og skovsyre

Ristet rødtunge med glaserede gulerødder, kørvel, citrongelé og mild sennepssauce

Oksetatar med æggeblomme creme, capers, estragon, purløg og sennep

HOVEDRETTER

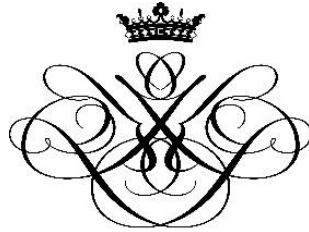
Alle hovedretter serveres med kartofler a part

Farseret og bagt slethvar med spidskål, purløg og champagne beurre blanc med ørrederogn

Perlehøneballotine med spæde forårsgrøntsager, sprødt skind, asparges og blanketsauce med rygeost

Flat iron med brunet løgpuré, forårsgrønt, estragon granulat og bearnaisesauce

Farseret lammefilet med søkogte rejer, spinat-dildpuré, kartoffelmousseline og veloutésauce



KOKKEDAL SLOT
COPENHAGEN

OSTE

3 stk. europæiske oste med garniture og knækbrød

Pisket rygeost med spæde sommer urter og kommenbrød

DESSERTER

Rabarber med mandelkager, lakrids og vaniljeis

Jordbær med dulce de leche, jordbær tuille og grøn urtesorbet

Melon i pres med kokoscreme og ristede kokosflager

NATMAD

Charcuterie & ost

Hot dogs

”Byg selv” burger

Fransk løgsuppe med ostecroutons

Mulligatawny (indisk karrysuppe med kylling og ris)