

Konfirmationsmenu - Dolphin Hotel

Vælg en forret:

- Tunmousse serveret med rejer, salat, citron, agurk, tomat og køkkenchefens dressing, hertil brød og smør
- Tarteletter med høns i asparges serveret med tomat, agurk og hakket persille
- Melon med parmaskinke, hertil brød og smør

Vælg en hovedret fra buffet 2 slags kød med tilbehør

- Kyllingefilet med fyld
- Kalvefilet
- Honningmarineret svinekam
- Marineret svinemørbrad

Tilbehør

Ovnkartofler med krydderurter

Flødekartofler

Jordbærsalat med spinat, avokado, jordbær toppede med ristede pinjekerner

Hvidkålssalat med cremefraichedressing, æble og druer

Bønnesalat med bønner, karamelliseret rødløg, feta toppede med ristede pinjekerner

Hjemmelavet lunt brød serveret med smør

Bearnaisesauce og brun sovs

Vælg en dessert

- Chokolademousse med chokoladepynt og årstidens bær
- Tiramisu
- Pandekager med vaniljeis og årstidens bær
- Brownie med is og bær

Hertil Ad libitum drikkepakke Inkl. Rødvind, hvidvin, rosé, sodavand, flaske øl, kaffe, te og isvand.

Pris 548,- kr. pr kuvert inkl. Husets standard opdækning med hvide duge og friske afskårne blomster. Ønskes særlige servietter, farvetema mm. Pålægges 30 kr. pr. kuvert.

Skrub-af-mad: 89,- kr. pr kuvert

- Aspargessuppe med kødboller serveret med lunt hjemmebagt brød
- Pålægsbord med rugbrød og franskbrød, hertil 3 slags pålæg og 2 slags ost.
- Tarteletter

Prisen er baseret på et 5 timers arrangement. Herefter afregnes drikkevarer efter forbrug, samt servering betales med 800 kr. pr. påbegyndt time.