

# PULSENS FESTMENU

- vælg mellem følgende retter



## TALLERKENANRETTET FORRET:

- Røget laks m. agurkecreme og rogn. Anrettet på sprød salat
- Rejer i tærteskal m. tomattatar og basilikumcreme. Pyntet med frisk basilikum og citron Tunmousse på sprød salat, pyntet m rejer, citron, tomat, agurk og dild, serveret m. dressing og brød
- Spinat roulade m. røget laks på bund af sprød salat, pyntet m, citron, tomat og dild, serveret m. dressing og brød
- Hvedeotto m. koldrøget torsk, friske urter og vesterhavsost.
- Skaldyrssalat m. æbler og sprøde rugbrødstænger
- Skiver af stegt kyllingebryst på sprød salatbund, anrettet m. parmesanost, syltede rødløg og bagte cherrytomater. Hertil brød og persille-pesto
- Skiver af stegt kyllingebryst på sprød salatbund, anrettet med bacon, ananas, ærter og karse. Hertil karrydressing og brød
- Skiver af lufttørret lomo anrettet på sprød salat m. melon, rødbedespiner, og ristede mandelsplitter. Hertil pesto verde og brød
- Lufttørret skinke anrettet med tranebær, ristede mandelsplitter og serveret m. stuvet spinat
- Spinatroulade m. skinke, peberfrugt og friskost. Anrettet på bund af sprød salat og sukkerærter. Pyntet med peberfrugt, persille og spirer. Hertil krydderurtdressing og brød.
- Tarteletter m. høns i asparges eller skinkefyld
- Gazpacho m. store rejer på spyd serveres med ristede rugbrødschips.

Vælg 3 af forretterne, og sammensæt til en symfoni +10 kr. pr. kuvert.

## HOVEDRETTER:

- Rosastegt kalvefilet m. stegte grøntsager, spinattimbaler og flødekartofler
- Gammeldags oksesteg m glaseret perleløg, bønner, timian gulerødder, hvide kartofler og skysauce. Tyttebær og asier
- Svinekam stegt som vildt m. Waldorfsalat, kartofler, skysauce, dampet broccoli, gulerødder og bagte rødbeder.
- Svinekam, med fyld af friskost, soltørret tomat, hvidløg og krydderurter. Serveret m. gratineret mos, grill tomater, dampede forårsløg, skysauce og årstidens grønne salat.
- Pistaciestegt, rosa, kalvefilet m. råstegte kartofler, symfoni af peberfrugt, rødløg og cherrytomater, hertil rødvinssauce

- Hamburgerryg m. kartofler, 3 slags af årstidens grøntsager og aspargessauce.
- Langtidsstegt, krydret kalkunbryst m. kartoffeltårne, ristede champignoner, syltede rødløg og krydret tomatsauce. Med årstidens grønne salat.
- Svinemørbrad i seranosvøb m. stegte bådkartofler, bagt selleri, vinaigrette bønner og kold krydderurte creme, hertil spidskålssalat.
- Flæskesteg med brune og hvide kartofler, skysauce, rødkål, surt og franske kartofler.

## DESSERTER PÅ FAD:

- Snickerstærte m. softice
- Daim is på nøddebund, pyntet m. frisk frugt.
- Hjemmelavet is m. lun chokoladesauce og pyntet m. frisk frugt.
- Hjemmebagt frugttærte m. creme fraiche og flødeskum
- Fromage m. flødeskum
- Cheesecake på kiksebund m. mango-passionsgelé eller kirsebærgelé
- Tiramisu

## PORTIONSANRETTET DESSERT:

- Pandekager m. rørt is og råsyltede bær.
- Softice toppe, marineret frugtsalat og brownie
- Creme brulée m. knasende karamellåg
- Tung chokoladecake, med top af hindbærmousse m. rød glaze.
- Luxsus kranskekagebund m. brombærmousse-solbær
- Duet af mandelmousse og chokolademousse m. mandaringelé.
- Nøddekurv m. frisk frugt og råcreme.
- Panna cotta m. hindbærgelé og krystalliseret mørk chokolade
- Panna cotta m. saltkaramelsauce
- Æblekage m. makroner, og fløde
- Karameldrøm, lækker kage bund, med karamelmousse og pyntet med glaskaramel
- Friske jordbær m. fed fløde og nyslynget honning (kun i sæson) + 20 kr. pr. kuvert
- Mettes Dessertbuffet + 25 kr. pr. kuvert
- Special is fra Dueholm ismejeri

## BRUNCH

- 3 slags pålæg m. pynt
- 2 slags ost m. marmelade
- Scrambled eggs m. bacon, purløg og tomat
- Små stegte brunch pølser
- Små lune timbaler m. spinat og skinke
- Små lune frikadeller m. agurkesalat
- Lun leverpostej m. bacon og champignoner
- En fiske anretning, efter kokkens eget valg.
- Amerikanske pandekager m. ahornsirup.
- Skyr m. ahornsirup og müsli
- Hjemmebagte boller og rugbrød og smør
- Kaffe, te og juice

Pris 265 kr. pr. kuvert.

## BUFFET "SKÆR LØS"

Vælg 3 slags kød, 2 slags tilbehør, 3 slags salat og 1 sauce.  
Inkl skær selv brød og 2 slags smør

### KØD:

- Krydderstegt rosa oksefilet.
- Rødvins braiseret kalveculotte (langtidsstegt og meget mør)
- Oksemørbrad + 20 kr./pers
- Små hakkebøffer i sauce m. bløde løg og champignon
- Små krydrede hakkebøffer i tomat-flødesauce
- Fyldte pandekager m. oksekødsfyld eller kyllingefyld
- Mørt kyllingebryst i spicy sauce med løg og peberfrugt
- Kyllinge-drumstick i souffléfars m. krydderurter
- Pestomarineret kyllingebryst, viklet i bacon
- Kylling tandoori m. raita yoghurt-sauce
- BBQ marinerede minikøller
- Fyldt kalkunbryst m. hjemmerørt pikant ost
- Pandestegte almindelige eller græske frikadeller
- Fyldt svinekam m. soltørret tomat, basilikum og friskost
- Mørbradbøf a la creme
- Svinekam stegt som vildt.
- Svinemørbrad, krydderstegt i baconsvøb
- Pulled pork i BBQ dressing
- Glaseret skinke

### TILBEHØR:

- Klassiske flødekartofler m. løg
- Flødekartofler m. timian og hvidløg
- Spicy flødekartofler m. porrer, chili og bacon
- Råstegte kartofler m. sesam
- Råstegte kartofler m. friske krydderurter og rødløg
- Kartoffeltårne, viklet med bacon

- Hasselback kartofler
- Kartoffelroulade m. persille og hvidløg
- Ovnbagt rodfrugte mos
- Halve fyldte kartofler
- Ovnbagte rodfrugter m. timian og citronskal
- Klassisk kold kartoffelsalat
- Grøn kartoffelsalat m. asparges, sukkerærter og agurk
- Gratineret pasta i tomat-flødesauce
- Stegte ris med karry, gulerødder, majs og ærter
- Lynstegte friske grøntsager m. timian. Serveres lune

## SALATER:

- Tomatsalat m. feta, basilikum og rødløg
- Tomatkrydret bulgur-salat
- Marokkansk couscous salat m. sojemandler og råsyltede løg
- Bønnesalat m. krydret blomkål og mynte og persille
- Spidskålssalat m. mormordressing og karamelliserede hasselnødder.
- Jordbærsalat m. rucola og ristede mandler (kun i sæson)
- Coleslaw m. spidskål, gulerødder og æbler
- Rødbede-persillerod tzatziki, med græsk yoghurt og hvidløg
- Kimchi marineret kålsalat, velegnet til kylling tandoori
- Agurke-tzatziki m. græsk yoghurt og hvidløg
- Pasta m. hjemmelavet pesto
- Melonsalat m. spæde blade, soya-sesam vinaigrette og ristede sesam
- Grøn bønnesalat m. rødløg, salatost, soltørret tomat og vinaigrette
- Brocolisalat m. solsikkekerner og rosiner
- Bagt rødbedesalat m, pærer, flager af vesterhavsost og balsamico-eddike
- Spørg efter årstiden salat

## SAUCER:

- Rødvinsauce
- Skysauce
- Whiskey sauce
- Pebersauce

## NATMAD

- Tærter m. salat
- 3 slags pålæg og lun leverpostej, hjemmebagte boller og rugbrød
- Karrysuppe m. kylling og peberfrugt
- Aspargessuppe m. kødboller
- Klar suppe med boller, urter
- Hotdogs
- Hjemmebagt italiensk pizza
- Æggekage m. bacon og purløg, hertil rugbrød og grøn salat
- Biksemad m. spejlæg, rødbeder og rugbrød
- Ostegratinerede brød m. skinke hertil pestomarineret salat.