



KONFIRMATION

SAMMEN
SAMMENSÆTTER VI
DEN HELT RIGTIGE
KONFIRMATIONSFEST



VI STÅR OGSÅ FOR
**MAD-UD-AF-
HUSET**

TIL FESTEN
DERHJEMME

KONFIRMATION PÅ FASANERIET

Vi tilbyder flere forskellige festlokaler på selve Fasaneriet samt lokaler i nærheden af Lejre. I konfirmationsperioden har vi et luksustelt med varme og glastruder på græsset.

Sammen med jer sammensætter vi den helt rigtige konfirmationsfest. Festen indholder: opdækning med enkle blomster, velkomst, 3 retters menu eller buffet, hvidvin, rødvin, dessertvin, kaffe/te, avec, stort udvalg af kolde drikkevarer. Vi kan også servere natmad som afslutning. Varighed er typisk 7-8 timer

Prisniveau pr. kuvert ... 900-1.050 kr. inkl. alt ovenstående
børn under 12 år reduceret pris.

Efterfølgende vises et udvalg af menuer og der findes mange muligheder, I spørger bare løs - vi kan "næsten" lave alt.

VELKOMST

Mousserende vin med rabarbersaft, hertil sprøde snacks *eller*
Mousserende vin med hyldeblomstsaff, hertil sprøde snacks

FORRET PÅ BUFFET

Fasaneriets røget laks med sauce verte
Rosa stegt kalvecarpaccio med Karl Johan mayo, bagt ost, sprøde kapers og syltede rødløg
Cæsarsalat med stegt kyllingebryst, hvidløgsbrødcroutoner og parmesan
Hertil hjemmebagt brød, gourmetsmør og pesto

FASANERIETS LAKSETALLERKEN

Fasaneriets varmrøget laks, ferskrøget laks og laksemousse på knækbrød med purløgsemulsion, malt og krydderurter
Hjemmebagt brød, gourmetsmør og pesto



FORRET PÅ TALLERKEN

Fasaneriets varmrøget laks med hvidløgsstegte kæmperejer, anrettet med sauce verte og krydderurter
hjemmebagt brød, gourmetsmør og pesto

TAPASTALLERKEN

Fasaneriet varmrøget laks med purløgsemulsion og krydderurter
Røget dyrekølle med Karl Johan mayo, bagt ost og syltede bøgehatte
Seranoskinke med melon og tomat pesto
Hertil hjemmebagt brød, gourmetsmør og pesto

Husets hvidvin

HOVEDRET PÅ BUFFET

Langtidsstegt oksefilet
Indbagt svinemørbrad med bacon eller kylling Diablo
Sommermarineret kalkun eller hvidløgsstegt lammeculotter
Stegte gourmetkartofler vendt med krydderier
Cherrytomatsalat med mozzarella, oliven og rødløg
Friske marinerede grønne asparges
Grønsagstimbale med spinat og porre
Pestomarineret pastasalat
Stor mix grøn salat efter årstiden
Bordelaisesauce eller kalveglace eller bearnaisesauce

Husets rødvin

HOVEDRET PÅ TALLERKEN

Helstegt oksefilet
med løg stegte kartofler, top gulerødder, asparges,
bagt tomat og grønsagstimbale,
hertil kraftig rødvinssauce og bearnaisesauce
2. gang serveres på fad

HOVEDRET PÅ TALLERKEN

Skiver af langtidsstegt oksemørbrad
med kartoffeltimbale, bagte vinterurter som rødbede, gulerod og pastinak,
hertil selleripuré, bearnaisesauce og rødvinssauce
2. gang serveres på fad



DESSERT

Karamelkurv med vaniljeis, hindbærsorbet og passionssorbet topped med frisk frugt efter sæsonen

DESSERT

Chokolade marcelkage med krystalliseret hvid chokolade, vaniljeis, hindbærsorbet og frisk frugt efter sæsonen

DESSERT

Crème brûlée med hindbærsorbet, brændt hvid chokolade og knas

Dessertvin: Muscat de Beaumes de Venise

Kaffe/te, avec

Bar med vin, flaske øl, sodavand, økosaft og alkoholfri drikke

NATMAD

Pizza med 3 slags fyld, kartoffel/bacon, skinke/ananas, pepperoni mm.

NATMAD

Mini burgere med oksekød og kylling

NATMAD

Frisksmurte trekantsandwich med 3 slags fyld



RESTAURANT **FASANERIET**

Skottehusvej 12 • 4320 Lejre • www.fasaneriet.dk • restaurant@fasaneriet.dk

