

Teatermiddag/picnicpose

Standard:

- Forret:** En skive bronzefennikel rimmet laks, to chilimarineret rejer og et "æg" af fiskemousse.
Focacciabrød ad libitum og en lille kande med koldpresset rapsolie fra Grønninggaard Planteolie på Stevns.
- Hovedret:** Okserulle med ramsløgsmayo og friske ærteskud
Grøntsagstærte
Peberpaté med hjemmesyltede drueagurker
Hønsesalat med sprød bacon
Spinat-Wraps med pulled pork
Skiver á Choriso med semi-dry tomater
Hummus
Hjemmerøget brie med syltet blomme og hjemmebagt knækbrød
- Dessert:** Chokolademousse med syltet ingefær og jordbær fra Klippingegaard.

Pescetar:

- Forret:** En skive bronzefennikel rimmet laks, to chilimarinerede rejer og et "æg" af fiskemousse.
Focacciabrød ad libitum og en lille kande med koldpresset rapsolie fra Grønninggaard Planteolie på Stevns.
- Hovedret:** Letrøget sej med dildmayonnaise og syltede rødøg
Grøntsagstærte
Krebsesalat med dild
Spinat-wraps med friskost og hvidvinsdampet laks
Grønne asparges med poppet quinoa og nøddeolie
Risottokugler med frisésalat
Hummus
Hjemmerøget brie med syltet blomme og hjemmebagt knækbrød
- Dessert:** Chokolademousse med syltet ingefær og jordbær fra Klippingegaard.

Veganer:

- Forret: Tomatsalsa med basilikum og balsamico, syltet artiskok med oliventapenade og ærteskud
Focacciabrød ad libitum og en lille kande med koldpresset rapsolie fra Grønninggaard
Planteolie på Stevns.
- Hovedret: Timianstegt polenta med rodfrugtpure
Vegansk chorizo med soltørret tomat
Vegansk pate med hjemmesyltede drueagurker
Wraps med avokadocreme
Grønne asparges med poppet quinoa og nøddeolie
Risottokugler med frisésalat
Hummus
Vegansk parveggio med syltet blomme og hjemmebagt knækbrød.
- Dessert: Vegansk Chokolademousse med syltet ingefær og jordbær fra Klippingegaard.