

# Gourmet

Pharmakon Konferencecenters køkken giver her eksempler på gourmetmenuer, hver baseret på den gældende årstids råvarer.

Vi komponerer gerne en gourmetmenu, efter dine ønsker, ud fra hvad der er af spændende råvarer.

Vores gourmetmenuer er baseret på 3 retter, men vi kommer gerne med forslag til flere retter, hvis du vil udvide menuen.

Vi er ligeledes behjælpelige med at sammensætte vine passende til menuen.

## Vinter - december, januar og februar

### Ovnbagt torsk

med sprød peberbacon, rødbedesky, cremet æggeblomme og sennepssne

### Oksemedaillon

med svampepasta, bagt selleri, selleripuré, løg og trøffelsauce

### Vanilje Panna Cotta

med tørret æblekage, æblekompot og kørvelgranité



## Forår - marts, april og maj

### Skindstegt rødfisk

med karryristet blomkål, persillepuré og rugbrødsknas

### Langtidsstegt lammecarré

med ramsløgspanade hertil bagte rabarber, ærte-mandelkompot, nye gulerødder i egen saft, ristede kartofler og dildskum

### Tre gange rabarber

brændt rabarbertærte, rabarberbavaroise med mandel, rabarbersorbet og hvid chokolade-lakridsirup



## Sommer - juni, juli og august

### Stegt knurhanefilet

med taskekrabbe i fillodej, aspargescrudité, nye ærter og estragonmayonnaise

### Sprængt perlehønebryst

med aspargesflan, jordbærkompot, mandeltuile, smørdampet spidskål, kartofler i estragon og kørvel hertil rucolasky

### Ferskentiramisu

med hindbær-kaffeganache, hindbærsorbet og mandelbiscotti



## Efterår - september, oktober og november

### Jomfruhummersalat

med ristet blomkål, hummermayonnaise og rodfrugtknas

### Medaljon af oksefilet

med syltet svampekompot, bagte rødbeder i salvie, kartoffeltårn og salviesky

### Hvid chokolademousse

med pebermynte hertil mørk chokoladeganache med rom, marengs og myntegeleé



## Hvad koster det?

Forret, hovedret og dessert kr. 399,00

Efterfølgende retter kr. 80,00 pr. ret

