

Forår

marts, april, maj



Sæsonmenu

marts, april, maj

Forretter

- Okse carpaccio med ramsløgspesto, havgus og ristede pinjekerner
- Varmrøget torsk med rygeostecreme, bagte beder og syltede sennepskorn
- Kyllingeterrine med citron, timian og spæde forårsgrønt
- Lufttørrede skinke med grillede grønne asparges og purløgs-mayo

Hovedret

- Kalvefilet med spæde grøntsager, kartoffelterriner og kalvesky
- Urtestegt svinefilet med nøddebagte jordkokker og smørstegt spidskål
- Sommer coq au vin med hvidvin og urter samt perleløg, svampe og kartoffelmos tilsmagt citron
- Torsk med hvidvins dampede porre og grønne asparges samt en mild sennepssauce

Dessert

- Hvid brownie med hindbær, hindbærgele og rørt is
- Tærte med lemon curd og brændt marengs
- Hvid chokolademousse med rabarberkompot og crumble
- Hjemmelavet pistacie is med krystalliserede chokolade og sprødt

Vælg dine 3 retter

Pris pr. couvert: 530,-



Sæsonbuffet 1

marts, april, maj

Forretter

- Forårs kyllingesalat med ærter og forårsløg
- Koldrøget lange med sennepsmayo og friske urter
- Lufttørrede skinke med grillede asparges og purløgsmayo

Hovedret

- Urtestegt kalkunbryst med årstidens salat
- Svinemørbrad med kartoffelchunks, ristede svampe og svampesauce.
- Kalveculotte med kartoffeltærte og ratatouille

Dessert

- Rabarbertrifli med makroner og flødeskum
- Skovbær tærte med marengs
- Små cheese cakes

Pris pr. couvert: 569,-



Sæsonbuffet 2

marts, april, maj

Forretter

- Varmrøget laks rygeostecreme og syltede rødløg
- Carpaccio med ramsløgspesto og pinjekerner
- Grillede brød med ricotta og ovnbagte cherrytomater

Hovedret

- Coq au vin Blanc med perleløg, svampe og knuste kartofler
- Øl marinerede svinefilet med årstidens salat
- Kalvefilet med pommes Anna, spæde grøntsager og urte-sauce

Dessert

- Hvid chokolademousse med rabarberkompot
- 3 slags unika oste med hjemmesylt og knækbrød
- Blondbrownie med bær og rørt is

Pris pr. couvert: 605,-



Børnemenü

under 12 år

Hovedret

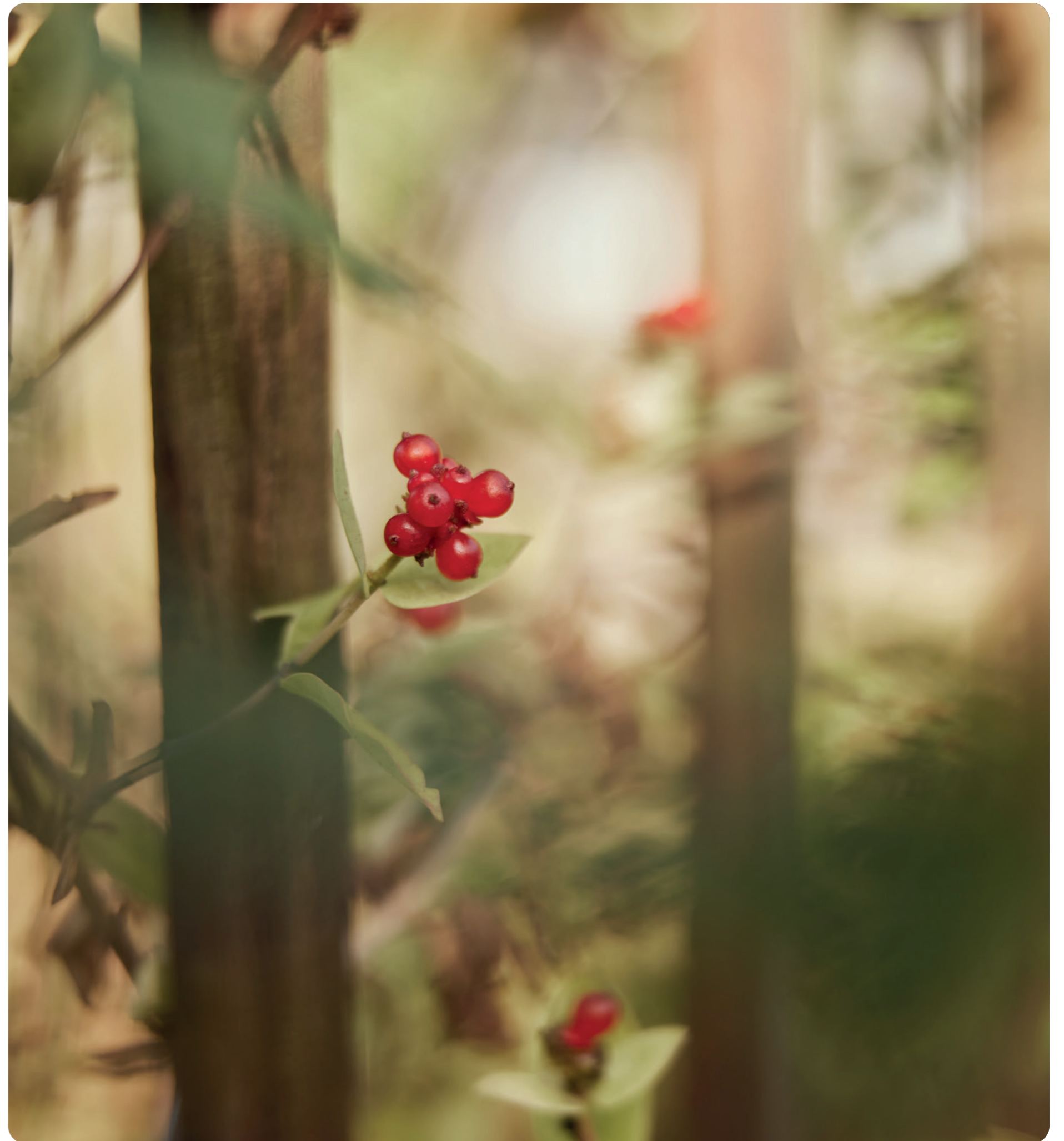
- Pasta med kødsauce
- Hjemmelavet nuggets med pommes frites
- Fiskefilet med pommes frites

Pris pr. couvert: 140,-

Dessert

- Børneis

Pris pr. couvert: 105,-



Natmad

- Hotdogs med det hele
- Pølse-/ostebord med brød og smør
- Skinke/porretærter med dagens salatbowle
- Aspargessuppe

Pris pr. couvert: 118,-

Kaffe, Te og sødt

- Kaffe/te

Pris pr. couvert: 45,-

- Småkager/Kransekage

Pris pr. couvert: 40,-

Du har mulighed for selv at medbringe småkager eller chokolade. Dog vil der blive beregnet et mindre tillæg på 25,- pr. couvert.



Det med småt

Vores priser er inkl. duge, lys, stofservietter samt 3 stk. snitblomst i vase pr. bord

Tillæg for ændringer

Forret: 25,- pr. couv.

Hovedret: 45,- pr. couv.

Dessert: 35,- pr. couv



Hotel Fuglsangcentret
Søndermarksvej 150
7000 Fredericia

Tlf.: 76 20 21 00

Mail: fuglsang@blind.dk

www.fuglsangcentret.dk

