

Winter

december, januar, februar



Sæsonmenu

december, januar, februar

Forretter

- Koldrøget laksetatar med peberrodsmayo og syltede rødløg
- Jordskokkesuppe med bacondrys, urteolie og sprøde jordskokkechips
- Røget okseinderlår med aioli og langtidsbagte tomater
- Cappa med spicy æblechutney og syltede æbletern

Hovedret

- Braiserede svinekæber med Kartoffelmos samt honningbagte gulerødder og selleri
- Langtidsstegt oksetyksteg med stegte svampe og nøddebagt pastinak
- Svampe farseret kyllingebryst med stegt grønkål og bagt butternut
- Mørk sej med tomatkompot, bagt kål og hummersauce

Dessert

- Blødende chokoladekage med rørt is og råsyltede bær
- Syltede pære med chokoladesauce og vaniljeis
- Hjemmelavet Oreo is med crumble og bærkompot
- Æbletærte med hvid chokolade ganache og æblesorbet

Vælg dine 3 retter

Pris pr. couvert: 530,-



Sæsonbuffet 1

december, januar, februar

Forretter

- Koldrøget laks med rygeostecreme og syltede rødløg
- Cappa med spicy æblechutney og syltede æbletern
- Bresola med pesto marinerede tomater

Hovedret

- Bbq marinerede kalkunbryst med årstidens salat
- Svinemørbrad med ristede svampe og ovnbagte pettkartofler
- Oksebavette med kartoffeltærte, honningbagte gulerødder og rødvinssauce

Dessert

- Ostefad med 2 slags oste og hjemmesylt
- Æbeltærte med rørt vaniljeis
- Mørk chokolademousse med crumble

Pris pr. couvert: 569,-



Sæsonbuffet 2

december, januar, februar

Forretter

- Røget okseinderlår med langtidsbagte tomater og aioli
- Laksetater med peberrodsmayo og syltede rødløg
- Marinerede tigerrejer med chilimayo og friske urter

Hovedret

- Bagt mørksej med stegt kål, ovnbagte kartofler og hvidvins-veloté
- Svampefarseret kyllingebryst med årstidens salat
- Oksefilet med bagte rodfrugter, pommes Anna og sauce Robert

Dessert

- Oste fad med 3 slags oste fra unika med hjemme sylt og knækbrød
- Hjemmelavet brownie med nødder og rørt is
- To slags chokolademousse med bærkompot

Pris pr. couvert: 605,-



Børnemenü

under 12 år

Hovedret

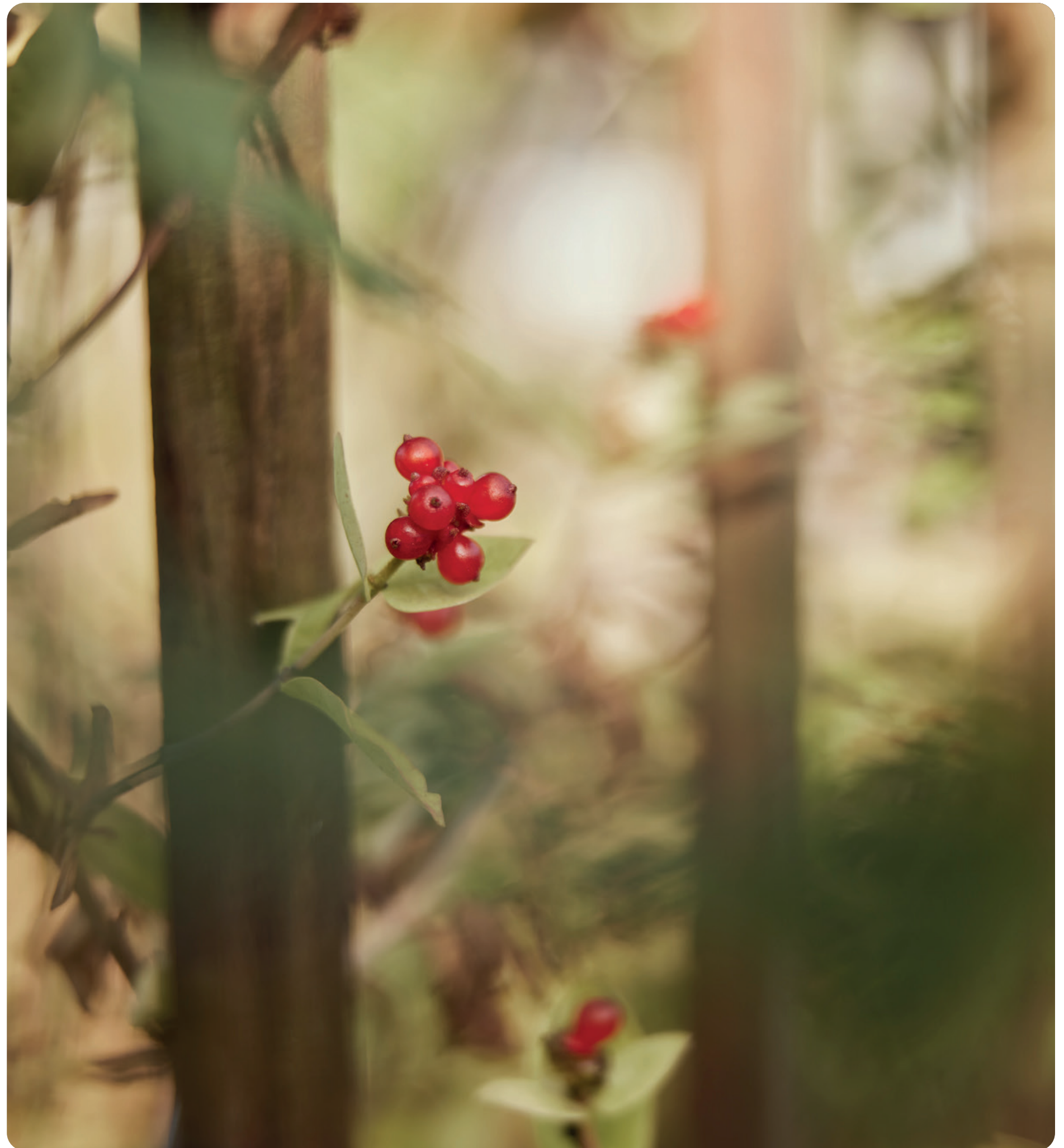
- Pasta med kødsauce
- Hjemmelavet nuggets med pommes frites
- Fiskefilet med pommes frites

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

