



hotel Saxkjøbing



Hotel Saksjøbing, Festsalen 18.9.2010 kl. 18.30

FRUGTAVLERFESTMIDDAG

I køkkenet: Jan Larsen, køkkenchef Hotel Saksjøbing og Claus Meyer

Meyers røget laks med glaskål og quinoa

Grillet squash* med salat af danske koldhustomater

Fjerkræ terrine med sommerkål i mørkelvinaigrette og mørkelmayonaise

Strandkrabbe* bisque med torskeboller

Porchetta; ovnstegt svineryg og bryst rullet om laurbær, timian, citronskal og rosmarin, ristede kartofler*, porre vinaigrette og Rødbeder i sur-sød peberrodsfløde med strandengsurter*

Fåreost med kvæde*

Pocherede pærer *

Blomme* crumble

Æble* tærte med kanel

Honning* parfait

De med * mærkede råvarer kommer fra plantagerne og strandengene på og havet omkring Lilleø.

DKK 625 incl velkomstdrink og most, øl, vin og vand til middagen.

