



# Vilcon Hotel & Konferencegaard

## Selskabsmenu

April, maj, juni 2025

### APPETIZERS

Sprøde kæmpe flæskesvær med røg og eddike + 40,00 kr. pr. person.

Bagt syltet skorzoneros, humus og løgaske + 50,00 kr. pr. person.

Krustade med creme fraîche, rødæg og caviar + 125,00 kr. pr. person.

Bagt babyrødbede med æbleeddike, rødbedesifon, sprødt rugbrød og kørvel + 75,00 kr. pr. person.

### FORRETTER

Carpaccio af oksefilet, bitre salater, romescosauce, friteret kapers og olivenolie/citronsaft.

Dampet ørred fra Musholm, frisk japansk agurkesalat, ramsløgsmayo og radiser.

Ballotine af tigerrejer og gambas, kold piment sauce. Crudit  af skorzoneros (gr ne asparges i sæson) spæde salater og krydderurter.

### MELLEMRETTER

Bagte jordkokker med Ajo blanco-creme, ristede mandler og jordkokkechips + 75,00 kr. pr. person.

Brændt kammusling, grøn suppe på creme fra che, spinat og ramsløg + 100,00 kr. pr. person.

Hjertevaffel med revet vesterhavsost, friss salat og skagenskinke + 75,00 kr. pr. person.

### HOVEDRETTER

Perleh nebryst, cremet gulerodsbygotto, grøn blanquetsauce. Salat   part med vinaigrette, kapers og revet vesterhavsost.

Svinemørbrad ballotine med kørvel/estrangonfars, morkelsauce, stegt blomkål, limab nner og ærtepuré.  
Friterede enoki svampe. Kartoffler   part.

Gr ntsagst rte, baba ganoush, grillet forårsløg, bagte beder og rodfrugtechips. Hertil kartofler og luftigt grøn "bearnaise".

Oksefilet kan tilkøbes + 75,00 kr. pr. person.

### OST

3 danske oste med hjemmelavet garniture og knækbrød + 115,00 kr. pr. person.

### DESSERTER

Sticky toffee pudding, lun karamelsauce, banan/limeiscreme, ristede, knuste hasselnødder.

Rabarbermousse på bisquitbund, rabarbersorbet, lakridssirup, hvid chokolade creme og krystalliseret hvid chokolade.

Lime cheesecake, lime/myntegel  og kokos og romsorbet, ristet kokosflager.