

SELSKABSMENU

APRIL, MAJ, JUNI 2026

APPETIZERS

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

Bagt, syltet skorzoneros, hummus og løgask + 50,00 kr. pr. person.

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

Panipuri med skovsvampecreme, revet Pecorino med trøffel og persillecreme + 50,00 kr. pr. person.

FORRETTER

Dampet torsk, tartarbeurre blanc, sprøde grønne salater, syltet og grillet skalotteløg samt crudité af fennikel.

Salt belgisk vaffel, saltet ørred fra Musholm, radiser, rygeostcreme, urtemayo,
revet æggeblomme og syltede sennepsfrø.

Carpaccio af okse, wasabimayo, soyaglance, syltet ingefær, friteret lotusrod og sennepsurter.

MELLEMRETTER

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

Hjertevaffel med revet Vesterhavsost, frissésalat og Skagenskinke + 75,00 kr. pr. person.

Luftig kartoffelpuré, ristet Duroc-bacon, urter og rødægrelish + 75,00 kr. pr. person.

HOVEDRETTER

Halv poussin, ovnstegt pastinak med persille og boghvedekerner, yoghurt dressing med citron.

Kartoffel- og sød kartoffelpuré, brændt blomkål, syltede agurkestave og kyllingesky.

Rosa stegt kalv, syltede og saltede gulerødder, jordkokkepuré med hvide bønner.

Hjertesalat vendt i purløgssauce og croutoner. Pommes Anna og pebersauce.

Durocgris fra Ladegaard, sauteret porre, sorte linser, gulerødder og spinat.

Brunet blomkålspuré med brunet smør og små bagte gulerødder, estragonsauce og små ristede kartofler.

OST

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

DESSERTER

Brownie, hvid chokoladecreme, karamelcreme, mørk chokoladeganache,
marinerede brombær, kakaocrumble og vaniljeis.

Tre-farvet is: solbær med chokoladestykker, saltkaramel og vanilje.
Karamelsauce, marinerede solbær, vaniljecrumble, solbærskum og sprød tuil.

Belgisk vaffel, rabarbersorbet, rabarbersirup, rabarbergelé,
syltede rabarber og krystalliseret hvid chokolade.



NATMAD

Pølse- ostebord med lækker garniture, brød og smør.

3 forskellige kvalitetspølser (æble/timian, ostepølse og grillpølse)
hotdogbrød og franskehotdogbrød, samt diverse tilbehør.

Hjemmelavet pizza.

Tomatsuppe med ristet brød, revet ost og chiliolie.

Parisertoast og Cowboytoast.



HOLD DIG OPDATERET

Scan QR-koden og tilmeld dig vores
nyhedsbrev eller besøg vilcon.dk

**MENUEN ER TILPASSET
SÆSONEN, SÅ DU OG
DINE GÆSTER FÅR MAD
TILBEREDT AF FRISKE
RÅVARER.**

Menuen kan tilpasses
efter jeres ønsker.

FØLG MED OG BLIV INSPIRERET TIL DIN NÆSTE FEST!

 VilconHotelKonferencEGAARD  Vilcon Hotel & KonferencEGAARD