

SELSKABSMENU

JULI - AUGUST 2026

APPETIZERS

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

Bagt, syltet skorzoneros, hummus og løgaske + 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

Bagt hvid fisk fra Thorup strand, kålskud, ærteskum, samt friske ærter og urter.

Ceviche af ørred fra Musholm, saltet agurk, syltede radiser og kærnemælksdressing.

Coppa af dansk Duroc gris, grillet hvide asparges hengemt i æbleeddike, ost Gran fra Them mejeri og trøffelcreme samt spæde urter.

MELLEMRETTER

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

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

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

HOVEDRETTER

Nakkefilet af dansk velfærdsgris, majs ribs, tomat/peberfrugt relish, forskellig kål med ristet kerne og yoghurt dressing. BBQ sauce og nye danske kartofler.

Stegt kyllingebryst med skind fra Gråsten, rabarberkompot, bagte squash og nye løg.

Knuste nye kartofler med citron og dild samt rigeligt smør.

Hertil hjertesalat og kyllingesky.

"Choko lårtunge" af Kvie, bagt spidskål, tomat chutney, timian syltede små bede.

Nye kartofler og kraftig timian glace.

OST

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

DESSERTER

Koldskålsfromage, hyldeblomstmarineret jordbær, crumble og hvid chokoladeis.

Belgisk vaffel, marineret bær, hindbærsorbet, friskostcreme og hindbær sirup.

Citrontærte med brændt marengs, citronsirup, vaniljecreme og citronsorbet.



NATMAD

Pølse- ostebord med lækker garniture, brød og smør.

To slags kvalitetspølser fra JN Meat (Duroc-griller og oksegriller), hotdogbrød og franske hotdogbrød, samt diverse tilbehør.

Hjemmelavet pizza.

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](#)