

Store Smagedag

Smagen skal simre i 2013

Onsdag d. 18. september hyldes simremad.

I personalekantinen fejres Store Smagedag med en udsøgt menu og små sansevents kl. 10.30 – 13.30

Menu

Forret:

Cremet hvid rodfrugtsuppe med brunet smør, sprødristet rugbrød og syltet havtorn.

Hovedret:

Æblebraiseret andelår med rødæg, syltede skovsvampe og gratineret polenta.

Dessert:

Blommecrumble med mandler, lakrids samt hvid chokoladeganache.



Store Smagedag

Smagen skal simre i 2013

Onsdag d. 18. september hyldes simremad.

I personalekantinen fejres Store Smagedag med en udsøgt menu og små sansevents kl. 10.30 – 13.30

Menu

Forret:

Cremet hvid rodfrugtsuppe med brunet smør, sprødristet rugbrød og syltet havtorn.

Hovedret:

Æblebraiseret andelår med rødæg, syltede skovsvampe og gratineret polenta.

Dessert:

Blommecrumble med mandler, lakrids samt hvid chokoladeganache.



Store Smagedag

Smagen skal simre i 2013

Onsdag d. 18. september hyldes simremad.

I personalekantinen fejres Store Smagedag med en udsøgt menu og små sansevents kl. 10.30 – 13.30

Menu

Forret:

Cremet hvid rodfrugtsuppe med brunet smør, sprødristet rugbrød og syltet havtorn.

Hovedret:

Æblebraiseret andelår med rødæg, syltede skovsvampe og gratineret polenta.

Dessert:

Blommecrumble med mandler, lakrids samt hvid chokoladeganache.

