

DININGSIX CATERING

EFTERÅRSMENU

INGREDIENSER & ALLERGENER

FORRET

Laks & Hummerrilette

En luksuriøse rilette af laks og hummer, serveret med kamillesyltet glaskål, der giver et friskt og elegant modspil. Toppes med sprødt rugbrød og frisk karse.

Allergener: Fisk, Skaldyr, Gluten (rugbrød)

EFTERÅRETS SALAT

Sprød Spidskålssalat med Efterårss dressing

Grøn og rød spidskål med stenfrie agurker, honningristet knoldselleri glaseret med æbleeddike og sous-vide tilberedte Samos-linser. Serveres med ristede kerner og vores nye, dybe efterårss dressing.

Allergener: Sennep, sulfitter. Kan indeholde spor af nødder

FRA GRILLEN (SOUS-VIDE TILBEREDT)

Alt vores kød er tilberedt sous-vide for maksimal mørhed og smag, og færdiggøres på grillen.

Black Garlic Kylling

Med dybe noter af fermenteret hvidløg.

Allergener: Soya, gluten (hvis der ikke bruges glutenfri soya)

Pork Belly

Langtidstilberedt med klassisk BBQ-marinade.

Allergener: Soya, gluten (hvis der ikke bruges glutenfri soya)

Tri-Tip Steak

Vores signaturudskæring.

Flat Iron Steak

Ekstraordinært mør og smagfuld.

Lammeculotte (Premium tillæg)

Marineret med mynte, hvidløg og rosmarin.

TILBEHØR / SIDES

Flødekartofler

Vendt med friske haveurter.

Allergener: Mælk/Laktose

Stegte Svampe & Bacon Crumble

Dybe efterårssmage med masser af umami og saltet knas, der passer perfekt til grillkødet.

Allergener: Spørg køkkenet alt efter fedtstof/crumble-base

DESSERT

Bagte Æbler & Ananas

Lune, bagte efterårsæbler kombineret med saftig ananas. Serveres med en blød, hvid bourbon-chokolademousse, honningbagt havrecrumble og et friskt drys af frysetørret hindbær.

Allergener: Mælk/Laktose, Gluten (havre)