

FRÆNDES MADVÆRK
HÅNDVÆRKERFORENINGEN
EST. 1884

7. november

Buffet

Forret

Dampede laksefilet med urtemayo

Lufttørrede Coppa med dild vinaigrette

Huset brød og luftigt persillesmør

Hovedret

Okseculotte fra Grambo Gaard

Øl Braiserede Kalkun cuvette

Sky sauce

Røsti á la frændes madværk, parmesanost og estragon

Grøn salat med lime æbler, tørrede tranebær,
Feta og ovn bagte cherrytomater

Spidskål salat med syltede rødløg, grønkål, brændt peberfrugt og puffet
græskarkerner

Dessert

Gateau Marcel drysset med krystalliserede hvid chokolade
Frisk frugt og twill kiks