

KONFIRMATION 2025

Menu

Minimumbestilling er 20 kuverter.

VELKOMSTDRINK OG SNACKS

Ét glas Den Gamle Bys lemonade (alkoholfri)

Lavet på urter fra Den Gamle Bys haver
med citrus og dansk vand

Ét glas Cava

Sprøde Djursland ærter og kartoffelchips

med ramsløg og yoghurt

FORRETTER

vælg én forret

Færøsk røget laks

med rygeost, syltede agurk, sprødt rugbrød, citron
og krydderurter fra haverne

Hvide asparges fra Samsø

med håndpillede rejer, dildmayonnaise, saltet og røget æggeblomme og urtesalat
(Tillæg for køb af denne ret + 45,- pr. kuvert)

Gravad okse

med løvstikkemayonnaise, syltede blomkål, sprøde løg, modnet ost og brøndkarse

Den Gamle Bys Tartelet

Høns i asparges i bagerens sprøde butterdejsskal

Forretten serveres med surdejsbrød fra Den Gamle Bys bageri og urtesmør

KONFIRMATION 2025

Menu

HOVEDRET

Forårskylling

Sprødstegt med salvie, cremet gulerodspuré, grønne asparges og ramsløg.
Hertil skysauce, nye smørristede kartofler

Vi laver med glæde sæsonens fisk eller Samsø grønt
med passende garniture & sauce - i stedet for kylling hvis det ønskes

DESSERT

Konditorens "Citronfromage"

på mandelbund med marengs og rabarber fra køkkenhaven som is og kompot

Chokoladekage 1766

Chokolademousse, bær og rug

Den Gamle Bys konfirmationspakke 2025
pr. kuvert

750,-

(Tidsramme fem timer)

Velkomstdrink og snacks, forret, hovedret og dessert,
friskkværnet Peter Larsen kaffe, A.C. Perchs te og sødt.
Kandevand på bordene under middagen

Pris er inklusiv entré og moms



KONFIRMATION 2025

Tilkøb

Den hvide dame og lagret havarti

Arla Unika oste med sylt, kompot og bagerens knækbrød (tallerkenanrettet)
115,-

Én stor vaniljekrans pr. stk.

med hakkede mandler, smør og ægte vanilje – bagt efter opskrift fra 1857
15,-

SNACKS

Flæskesvær

med enebær og salvie
35,-

Salte mandler

Let karamelliserede mandler med havsalt
35,-

Krustade

Hønsesalat og sprød spegeskinke
45,-

"TAK FOR I DAG" MAD

Gæstgivergårdens smørrebrød (Anrettet som buffet)

I Gæstgivergården afspejler vores smørrebrød sæsonen og årstidens traditioner
pr. stk. **75,-**

Frk. Jensens frikadeller (Anrettet som buffet)

2 stk. lune frikadeller efter Frøken Jensens opskrift anno 1901,
salater, urter fra haverne og surt fra syltekælderen
med rugbrød, smør og dildmayonnaise
pr. kuvert **95,-**

KONFIRMATION 2025

Tilkøb

"TAK FOR I DAG" MAD

Hotdog

med ristet grillpølse. Hotdogs servers fra Pølsevognen i 1974-bydelen.

Pris er inklusiv én Cocio eller én Jolly Cola

140,-

Smørbagt croissant 2 stk.

fra Den Gamle Bys bageri, med cremet laksesalat, dild og æbler,
og med cremet hønsesalat, sprød skinke og karse

90,-