

# KONFIRMATION 2025

## BUFFET

Minimumbestilling for menu er 20 kuverter.

### VELKOMSTDRINK OG SNACKS

#### Ét glas Den Gamle Bys lemonade (alkoholfri)

Lavet på urter fra Den Gamle Bys haver  
med citrus og danskvand

eller

#### Ét glas Cava Brut Reserva Sumarroca

#### Sprøde Djursland ærter og kartoffelchips

med ramsløg og yoghurt

### FORRETTER

#### 1. Servering

Forretten er tallerkenanrettet

#### Færøsk Røget laks

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

eller

#### Hvide Asparges fra Samsø

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

eller

#### Gravad Okse

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

eller

#### Den Gamle Bys tartelet

Høns i asparges i bagerens sprøde butterdejskal

*Forretten serveres med surdejsbrød fra Den Gamle Bys bageri og urtesmør*

## HOVEDRET

### 2. Servering

Hovedretten er en buffet

#### Forårs kylling

fra Hopballe Mølle med salvie - Cremet sauce med timian og peber

#### "Grillede svampe"

Vegetariske frikadeller, modnet ost, persille og citronskal

#### Nye kartofler

med brunet smør og løvstikke

#### Samsøgulerødder

Bagte gulerødder med ramsløg, syltede løg og linser fra Djursland

#### Bernstorffs salat

Salat med grønne asparges, spæde skud fra køkkenhaven og mormordressing

### 3. Servering

Desserten er en buffet

#### Mariebolle

Vandbakkelse med vanilje og citroncreme

#### Chokoladecake 1766

Chokolademousse, bær og rug

#### Is

Trifli med flødeparfait, kammerjunkere og rabarberkompot

## PRIS

**Den Gamle Bys konfirmationspakke 2025**

**pr. kuvert**

**750,-**

(Tidsramme fem timer)

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

Pris er inklusiv entré og moms

**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,-****Mini Sarah Bernhardt-kage og kransekage**pr. kuvert **55,-**

## TILKØB AF SNACKS

**Gammel Knas**

Brud af Gammel Knas fra Arla Unika

**45,-****Flæskesvær**

med enebær og salvie

**35,-****Salte mandler**

Let karamelliserede mandler med havsalt

**35,-****Krystade**

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,-****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,-**