

KONFIRMATION 2025

MENU

Minimumbestilling for menu er 20 kuverter.
Alle priser er inklusiv entré og moms

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

Færøsk røget laks

med rygeost, syltede agurk, 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, syltede blomkål, sprøde løg, modnet ost og brøndkarse

eller

Den Gamle Bys Tartelet

Høns i aparges i bagerens sprøde butterdejskal

Forretten serveres med surdejsbrød fra Den Gamle Bys bageri og urtesmør

HOVEDRET

Hopballe Kylling

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

eller

Chokoladecake 1766

Chokolademousse, bær og rug

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,-