

## KONFIRMATION 2025

# Buffet

Minimumbestilling for menu er 25 kuverter.

## VELKOMST

### 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

### 1. Servering

Forretten er tallerkenanrettet

#### Færøsk Røget laks

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

\*\*\*\*\*

#### Den Gamle Bys tartelet

Høns i asparges i bagerens sprøde buttedejskal

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

KONFIRMATION 2025

# Buffet

## HOVEDRET

### 2. Servering

Hovedretten er en buffet

#### Forårsskylling

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

#### Chokoladekage 1766

Chokolademousse, bær og rug

#### Is

Trifli med flødeparfait, kammerjunkere og rabarberkompot

KONFIRMATION 2025

# Buffet

PRIS

**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)  
**95,-**

### **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,-**

### **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,-**