

Konfirmation ud af huset

Forret.

Varmrøget laksemousse, mild urtecreme, friske krydderurter, radise crudite, malt knas og rogn.

Lufttørret dansk skinke, syltet melon,
Høvlet parmesan, friske krydderurter,
persillepesto og mandler.

Buffet.

Langtidsstegt kalveculotte i timian og honning.
Grillet landhanebryst i saltet bacon og rosmarin.
Ovnbagte krydderkartofler med hvidløg og urter.

Rødvinskys på kalv og urter.

2 slags salater, blandet fra den danske sæson.
frisk bagt brød og økologisk smør.

Dessert.

Cremet chokoladecake
med friske hindbær, citron
marengs, vanilje skum,
hindbæresirup og mynte.

Kr. 250,- pr. kuvert

Denne menu er kun til afhentning

DRIKKEVARER

Velkomst	kr. 35,-
Huses vin pr. flaske	kr. 225,-
Fadøl 25 cl	kr. 35,-
Sodavand 25 cl.	kr. 29,-
Cognac og lign.	Kr. 35,-

Konfirmations arrangementer afholdt

**på COZY indeholder blomster, lys,
duge, opdækning og betjening.**

Minimum 20 kuverter ved afholdelse

på COZY og minimum 40 kuverter ved

afholdelse i motorbådsklubbens

lokaler.



EVENTS & ARRANGEMENTER

LÆS YDERLIGERE PÅ WWW.COZY-FREDERICIA.DK



KONFIRMATIONS MENU

Sanddal Bakke 30

7000 Fredericia

Tel: 6016 0581

www.cozy-fredericia.dk



WWW.COZY-FREDERICIA.DK



Konfirmations buffet

Tallerken serveret forret.

Vælg mellem de 4 forretter.

Buffet.

Langtidsstegt kalveculotte i timian og honning.
Grillet landhanebryst i saltet bacon of rosmarin.
Ovnbagte krydderkartofler med hvidløg og urter.
rødvinsky på kalv og urter.
2 slags salater, blandet fra den danske sæson.
frisk bagt brød og økologisk smør.

Dessert.

Lav selv vaffelis med udvalg af toppings, guf, flødeboller, marengs og saucer.

Kr. 335,- pr. kuvert



Forretter

Varmrøget laksemousse.

Mild urtecreme,
friske krydderurter,
radise crudite, malt knas
og rogn.

Sprøde tarteletter.

Cremet asparges, høne,
persille, fløde og tomat.

Lufttørret dansk skinke.

Syltet melon,
Høvlet parmesan,
friske krydderurter,
persillepesto og mandler.

Klassisk dansk rejecocktail.

Håndpillede rejer,
frisk salat, sprøde asparges,
tomat, rogn, citrus og
dressing à part.



3 retters menu

Tallerken serveret

Forret.

Varmrøget laksemousse
Mild urtecreme,
friske krydderurter,
radise crudite, malt knas
og rogn.

Hovedret.

Langtidsstegt dansk
kalvesteg i grøn peber og
havsalt, spæde gulerødder,
marineret tomat,
grillet svampe, rødvinsky
og pommes rissolé.

Dessert.

Cremet chokoladecake
med friske hindbær, citron
marengs, vanilje is,
hindbæresirup og mynte.

kr. 365,- pr. kuvert