

MENU

Odder Gymnasium Jubilæumsfest 2025

Forret

Sprød butterdejs "sandwich" med cremet salat af garn fanget sæsonfisk
Dild – fennikel – urter - citron

Vegetar: cremet salat på østershatte og planter

Hovedret Buffet

Citron og rosmarin confiteret bryst af Rokkedahl kylling
Ramsløgscreme – kapers - tomat

Friterede plantedeller i panko
Liflige krydderier og grøntsager

Små ovnbagte kartofler med urter og havsalt

Spæde salater a la cæsarsalat med ditto dressing
Syltede løg – croutons – ærter - feta

Efterårsgrønt, lokale mutzo æbler og danske ingridærter
Bønner – persille – kål - rødder

Purløgscreme med dijon og æbleeddike

Romesco dip med røget paprika og sherryeddike

Surdejs baguette bagt på økologisk Samsømel

Dessert

Mørk chokolademousse med saltet peanutbutter skum
råsyltede solbær og kandiserede jordnødder

Lokalristet økologisk kaffe fra Clevercoffee og pukka te.

