

# Restaurant Slettestrand

## **Konfirmationsmenu 2012**



# Forretter

Serveres på tallerken

Vælg mellem:

Hjemmerøget mørbrad af frilandsgris  
Med havtorn, brøndkarse, æblebalsamico, koldpresset rapsolie  
og fedtegrever.

Laksefilet bagt med porse og dildfrø  
Rejer fra Læsø, grønne salater, rugbrødscROUTONS  
samt krydderurtecreme.

# Hovedret

Serveres på buffet

Helstegt Bornholmerhane med persille og citron.  
Rosastegt tykstegsfilet af Himmerlandskvæg.  
Årstidens grøntsager.  
Timiansauce.  
Vildmosekartofler med krydderurter.  
Grønne salater med tilbehør.  
Pastasalat med pesto.  
Friskbagt brød og økologisk smør.

## **Dessert**

Vælg mellem:

Rabarberkage  
Med hvid chokolade og vaniljecreme.

Isbar med guf og vafler.

3 retter 295 kr./couvert

## **Natmad**

Karrysuppe med kylling og ris.  
55 kr./couvert

Pølsebord med tilbehør.  
65 kr./couvert

## **Velkomstdrink**

Hvidvin og hyldeblomst  
25 kr.

Cava brut  
25 kr.

## Idéen bag....

Vores køkken er baseret på gode sæsonråvarer fra spændende og entusiastiske producenter. Vi vælger ud fra kvaliteten og smagen af råvaren, men også etikken spiller en stor rolle. Dyrevelfærd, samt ressourceforbrug er nøgleord, sammen med økologi og nærhed.

Vi finder løbende nye spændende leverandører.

Herunder kan du læse om nogle af vores samarbejdspartnere ift. konfirmationsmenuen:

### **Outdoor meat, frilandsgrise fra Mors.**

Grisene går ude, med udsigt til Limfjorden, hele året rundt.

Medicinforbruget er tæt på nul. Ingen behandlede grise sendes til forbrugeren.

Transporten til slagteriet er på 1 time og foregår med minimalt stress for dyrene.

Smagen og konsistensen af kødet får en ekstra dimension som følge af den mere naturlige levevis for dyrene. Vi køber alt vores svinekød og bacon fra Outdoor meat.

### **Bornholmerhanen, Grand Crû haner.**

Fjerkræ opdrættet af 3 bornholmske landmænd. Mere plads, længere levetid og bedre foder end konventionelle kyllinger. Transporttid til slagteriet er på 24 minutter – mod op til 24 timer hos kollegerne. En saftig og kødfuld unghane med masser af smag og bedre sammensætning af næringsstoffer. Findes på vores menu stort set hver uge.

### **Himmerlandskød, kvalitet og dyrevelfærd fra jord til bord.**

1. klasses ungvæg fra Himmerland. Opdrættet med respekt for dyrene. Kort transporttid til slagteriet og fuld fokus på at undgå stress, til gavn for dyrevelfærd og kødkvalitet. Professionelle slagtere garanterer de bedste udskæringer, samt den perfekte modning. Vi køber alt vores kalve og oksekød fra Himmerlandskød.

**Læs mere i vores folder: Råvarerne bag maden.**



**Restaurant Slettestrand · Slettestrandvej 140 ·  
Slettestrand pr. 9690 Fjerritslev ·  
Tlf. 98 21 70 44 - e-mail: kok@slettestrand.dk**