



STUDENTERfesten

Vi hylder vores smukke unge mennesker og ønsker kæmpe tillykke  

Juni springer I studenter ud - en dag I ALDRIG vil glemme
En af de smukke og stolte danske traditioner, som år efter år bliver hyldet.
HUSK at nyde hinandens samvær, nyd hvert eneste øjeblik og glæd jer til fremtiden.
I har lukket bøgerne og springer ud i et nyt kapitel af jeres liv, festerne står i kø.
Vi har klippet lidt forslag til inspiration, så kan I selv skræddersy de sidste detaljer.

De maskuline forslag

Forret:

Carpaccio af okse med dressing af balsamico, serveret på hvidløgsristet brød og toppet med frisk revet Vesterhavsost

Hovedret:

Udskåret oksemørbrad og "American style" BBQ-marineret spareribs. Hertil sprøde "chunky" fritter, grillede majscolber og hjemmerørt bearnaise-creme.

Dessert:

New York cheesecake med solbærfrugt-topping

Forret:

Nordisk "Taco" - Sprøde rugbrøds-tuilles og letsyltede skaller af glaskål anrettet med letsaltet bresaola af okse vendt i citronolie. Toppet med hjemmerørt estragon-mayonnaise, syltede bær og ristede hasselnødder

Hovedret:

Langtidsstegt kalvefilet - gnedet med havsalt, hvidløg og masser af frisk timian. Serveret med små smørstegte nye kartofler, vendt i pesto og havsalt. Intens skysovs og sprød sommersalat. Farverig tomatsalat, med cremet mozzarella, fyldig balsamico i blanding med olivenolie og frisk basilikum.

Dessert:

Hvid chokolade-mazarin med kerne af rabarber, toppet med letpisket vaniljecreme og friske bær

De feminine forslag

Forret:

Tapas-bræt med udvalg smags rige specialpølser, lækre danske oste, oliven, hjemmelavet pesto og haydari.

Hovedret:

Unghanebryst med lækker ost og perlespeltsalat, serveret med sprøde nye grønne asparges, let garniture og blanquette sauce

Dessert:

En ovenud lækker "Tapas-dessert" med bidder af skønne forskellige smage.

Forret:

Letbagt laks med "glimmer" (røget salt), anrettet med små hjerter af glaskål, på en bund af hjertesalat, hertil en let pisket dressing. Hovedret:

Rosastegt kalvemørbrad med fyldig ratatouille-inspireret grøntsagsanretning, pommes fondant og en silkeblød skysovs.

Dessert:

Luftig hindbærmousse på en bund af lys chokolade, pyntet med friske bær



kun **289,-** pr. person

Kan bestilles til afhentning eller levering

Vi kan også byde indenfor i vores skønne omgivelser til et brag af en fest, med god musik, gode venner og familie i et festligt lag.
Lænd jer tilbage og lad os sørge for alt det praktiske.

sammensæt menuen fra - kun **349,-** pr. person

Torvet 1, 5750 Ringe - Tlf.: 22 75 75 01
mivifood@miviren.dk - www.mivifood.dk

MIVI's