



# MENU



## MØDER OG KONFERENCER

Mad er en stor del af Esum Klosters formidling. Vi er ligesom munkene fra middelalderen optaget af lokalproduktion, bæredygtighed, kål, krydderurter, afgrøder i sæson og hensynsfulde tilberedningsmetoder - og så skal måltider hos os være en helt særlig oplevelse! Derfor serverer vores kokke autentiske middelalderretter - med et moderne twist.

---

### MORGENMAD

---

Flydende kål til at klare hjernen  
Mandelsmør med honning  
Klosterost m/ løgkompot  
Marmelade med kanel & stjerneanis  
Spækket mælk (røræg med røget flæsk presset i klæde, og skiveskåret og stegt)  
Landbrød

#### TILKØB

"Pandekage" dvs. gærdej med indbagt æble- nøddefyld - 48,00 pr. kuvert

---

### SNACKS I MØDELOKALET

---

Middelaldershot  
Grøntsagstave med dip efter kokkens valg

---

### FROKOST

---

*Møder med 10 – 15 personer*

#### FROKOSTANRETNING FORÅR / SOMMER

Plukket hvid fisk i eddike-honning sauce med safran  
Serveret med salat af krydderurter med Esum klostersennep-vinaigrette  
Kylling med svesker, dadler og flæsk i mandelmælk  
Serveret med syltet sommerkål med sødskærm og dild  
Ost med knasende æblekompot og sylt

### **FROKOSTANRETNING EFTERÅR / VINTER**

Plukket hvid fisk i eddike-honning sauce med safran  
Serveret med grønkålssalat med æbler og nødder  
Kylling med svesker, dadler og flæsk i mandelmælk  
Serveret med vinterkål i mandelmælk med varme krydderier  
Ost med knasende æblekompot og sylt

---

## **FROKOST**

---

*Møder fra 16 personer*

### **FROKOSTBUFFET FORÅR / SOMMER**

Ragout med økologisk svinekød  
Tilberedt med kvæde, skalotteløg, honning, vineddike, Ingefær, laurbær og timian.  
Ragout med kylling  
Tilberedt med svesker, dadler, usaltet flæsk, mandelmælk, løg, hvidvin, kanel, nelliker og muskatnød  
Kartoffeltærte  
Salat af syltet sommerkål med krydderurter  
Ost med løgkompot  
Brød og smør

### **FROKOSTBUFFET EFTERÅR / VINTER**

Ragout med økologisk svinekød  
tilberedt med kvæde, skalotteløg, honning, vineddike, Ingefær, laurbær og timian.  
Ragout med kylling  
tilberedt med svesker, dadler, usaltet flæsk, mandelmælk, løg, hvidvin, kanel, nelliker og muskatnød  
Rodfrugt puré  
Lun vinterkål  
Ost med løgkompot  
Brød og smør

