



MAD TIL DIN KONFIRMATIONSFEST

Bestil vores konfirmationsmenu og slip for planlægning, indkøb og madlavning. Vi sammensætter en menu ud fra jeres ønsker og behov.

Vi laver og anretter maden hos Spisetid og bringer den ud til din fest. Maden leveres på vores flotte og nordiske service - klar til at blive sat på festbordet.



PRAKTISK

Maden anrettes på Spisetids fade og i skåle, så den er klar til servering og indtagelse. I pakker selv maden ud og skal efterfølgende skylle servicen og levere det tilbage til vores køkken.

SPISETID

INSPIRATION TIL MENUFORSLAG - FORÅR

Koldt—share food

Urtesaltet kuller fra Færøerne m. grønne asparges fra Torup Bakkegaard, spinatpuré, grønne æbler, perleløg, sennepskorn & vild brøndkarse

Brød & smør

Lunt – share food

Udbenet marineret kalkunlår m. nedkogt hønsesauce, ramsløgsbær & citrontimian

Nye kartofler m. urtepure, ramsløgspure & krydderurter

Salat

Ristet broccoli m. grov sennep, gammelknas, grønne stikkelsbær, østershatte & tallerkensmækker

Hovedsalat m. friskost, hyldeblomst fra sommeren 2021, ristet hampefrø & bronze fennikel

Sødt—share food

Mandelkage m. bærgele, Sydneyske jordbær & tørret hibiscus

Pris pr. pers. fra

435 kr.

Menu og pris er vejledende for 2026