



MENUKORT RESTAURANT HØJGÅRDEN

Forret

Tarteletter

2 tarteletter med høns i asparges og persille til pynt

Klassisk rejecocktail

Med hummerdressing, flutes og smør

Krydret lakse Musse

Med urtedressing, flutes og smør

Hovedret

Hakkebøf

Med pommefriter, whisky sauce og årstidens salat

Wienerschnitzel

Med krisp brasede kartofler, ærter og smørsauce

One pot kylling

Med årstidens grøntsager og valgfri tilbehør (kartofler, ris, nudler)

Dessert

Bananasplit

1 flækket banan med 2 kugler is, chokoladesauce og hakkede nødder

Tiramisu

En lækker Italiensk dessert med creme og kage med mokkasmag

Toblerone islagkage

Hjemmelavet islagkage med mandelbund og lækker Toblerone is



DRIKKEVARER

Hvidvin

Hvidvin uden alkohol

Rødvin

Rødvin uden alkohol

Dessertvin

Dessertvin uden alkohol

Sodavand

Øl

Øl uden alkohol

Is vand

Kaffe

The



INVITATION

Restaurant Højpgården

Så er det tid igen!

**Vi holder til nede i den store sal, og vi starter
kl. 11.00. onsdag den 29.06.22**

I kan vælge mellem

3 forskellige forretter

3 forskellige hovedretter

3 forskellige desserter

**Vi glæder os til at tage imod jer,
Og vil glæder os til, at kræse om jer.**



**Køkkenet har startet et projekt op vi kalder
RESTAURANT HØJGÅRDEN.**

**Vi afholder det hver 3. uge, hvor et hus af
gangen kommer ned i den lille sal, som vi har
forvandlet til en restaurant.**

Formålet med det er:

At skabe nærvær om omsorg gennem maden.

At skabe endnu tættere relationer.

Give beboerne livskvalitet.

Give beboerne forventningsglæde.

At have beboerne i centrum.

**At lade beboerne vide og mærke, at de er
noget helt særlig.**

Vi glæder os til at kræse om vores beboere

Hilsen Køkkenpigerne