



# Velgørenhedsmiddag

## TIL FORDEL FOR DANSKE HOSPITALSKLOVNE

Eleverne fra Hotel, Køkken & Restaurant åbner restauranten og indbyder til en hyggelig aften.

De har sammensat en dejlig forårsmenu.

Formålet med aftenen er at samle penge ind til de Danske Hospitalsklovne og deres store arbejde for syge børn på de danske hospitaler.

*Som gæst vil du få serveret en 5 retters menu, hvor eleverne viser noget af det håndværk de har lært igennem grundforløbet.*

*Efter grundforløbet skal de ud og være fremtidens caterere, kokke, tjenere og ernæringsassistenter. Derfor vil de gerne bruge aftenen på at vise deres færdigheder og kunnen, samtidig med at de støtter et godt formål—De Danske Hospitalsklovne.*

### Tid og sted

Arrangementet foregår onsdag den 22 maj 2019

kl. 17.00 i vores restaurant, Vester Allé 26, 8900

Randers C

**OBS!**

Drikkevarer kan købes på dagen. Vi tager ikke imod Dankort, men gerne mobile-pay og kontanter.

Husk at medbringe din billet

Vi samler ind til



Overskuddet går ubeskåret til formålet

### MENU

#### Apetizers

Røget kartoffel med ristede løg  
Vol au vent med hønsesalat  
Bruchetta med tomat og hvidløg

#### Forret

Consommé Brunoise

#### Mellemret

Dampet hvid fisk med ramsløgsmayo og sprød fennikel  
Crustade med rejer, æbler og spæde salater  
Blinis med rogn, syrnede creme og rødløg

#### Hovedret

Unghane med souffléfars  
Kartofler vendt i koldt smør og persille  
Gulerod med top og grønne asparges  
Saute af spidskål og forårsløg  
Flødesauce

#### Dessert

Rabarberdrømme  
Mousse, kage, kys og kompot

Pris pr. person

.....**225,-**