

Middelaldermeny



Nogle Regle for god Bordskik i Closteret:

*Man maa ikke synge eller smaske
hølydt med Mad i Munden*

*

*Man maa gøre sin Ske pent ren og
ikke efterlade den i Fadet*

*

*Man maa ikke støtte Albuerne paa
Bordet og ikke dyppe Fingrene i Vinen*

*

*Man maa ikke tørre sig om Munden
med Dugen*

1. Fish Chowder (jevnet suppe med fisk og rotgrønnsaker, toppet med bacon)
Kjøttbrød, grønnsakblanding, peppersaus og salat
Pærepai m/honningkrem [1600]
2. Gravlaks, sennepssaus og svisset spinat med purreløk
Entrecôte med urtepudding, gulerøtter, persillerot og peppersaus
Bjørnebær med lun vaniljesaus

1 – 2: kr. 545 pr. kuvert

3. Middelalderbuffet (min. 20 pers.) kr. 615
 - Kjøttbrød (vilt, spinat og champignon)
 - Urtepudding
 - Fish Chowder
 - Krydrede kjøttboller
 - Helstekt entrecôte m/peppersaus
 - Stekte grønnsaker
 - Klosterets hjemmebakke brødDesserter:
 - Pærepai m/honningkrem
 - Skogsbærkompott m/fløtemelk

Middelalderretter som serveres i refektoriet foretas av personale kledd i middelalderdrakter.