

# Vintermenu 2024

## december til og med februar

*Sammensæt selv 1-3 retter*

### Forretter:

- Marmoreret torsk, sennepsmayonnaise, syltede rødløg og mikrogrønt
- Carpaccio af røget zebra, purløgsmayo, balsamico glace, råsyltede ribs og fennikel
- Gulerodstatar med panang karry, sprøde tapiokachips og mikrogrønt

### Hovedretter:

- Andebryst, sauteret rødkål, saltbagte æbler, petit kartofler slynget i smør og Læsø salt, hertil sauce af stegesky
- Duet af gris; braiseret bryst, rillette, rødbede på 3 måder, pommes Anna og rødvinsglace
- Citrusmarineret torsk med sprød urtecrunch, variation af selleri, pommes macaire og cremet champagnesauce
- Bagt butternut squash med svampestuvning, lynstegte rosenkål, marineret spidskål og grøn olie

### Dessert:

- Lun æbletærte med karamel og marcipan, mocca creme samt kardemomme is
- Kirsebærfromage på sprød bund af brunkage, vaniljefløde og kirsebærsorbet samt brændte mandler
- Pærefromage, glaserede æbler, syrlig gelé af æble & sprød chokolademarengs

## Pris pr. person ekskl. entré til GIVSKUD ZOO

*Min. 15 kuverter*

1 ret kr. 215,00

2 retter kr. 295,00

3 retter kr. 375,00

*Børn under 12 år: Halv pris*

*Børn under 3 år: Gratis*



**VILDT GODE  
FESTER & MØDER**

# Forårsmenu 2024

## marts til og med maj

*Sammensæt selv 1-3 retter*

### Forretter:

- Røget hellefisk, æblecreme, crudité radiser og ærteskud
- Gazpacho Andaluz med sprødstegt skagensskinke og urte salpicon
- Lynstegt hjertesalat, ristede kikærter, purløgssolie, rødbedeglance og brøndkarse

### Hovedretter:

- Skindstegt rødfisk, sauté af babyspinat, variation af grønne asparges, brændte løg og dild kartofler
- Spinatfyldt Unghanebryst, grillet spidskål, saltbagte rødløg, glance lavet på timian og ovnstegte kartofler
- Braiseret bryst af frilandsgris, variation af gulerødder som pure, sauté og crudité glance lavet på rosmarin og pommes rissolle
- Rødbedesoufle, honningbagte gule beder, belugalinser og glaceret pastinak

### Dessert:

- Mazariner, jordskokkemousse, æblesorbet, karamel og broken æblegelé
- Panacotta, vaniljebagte rabarber, rabarber gele og nødde nougatin
- Hvid chokolademousse, grønolie & grønne skud fra foråret

## Pris pr. person ekskl. entré til GIVSKUD ZOO

*Min. 15 kuverter*

1 ret kr. 215,00

2 retter kr. 295,00

3 retter kr. 375,00

*Børn under 12 år: Halv pris*

*Børn under 3 år: Gratis*



VILDT GODE  
FESTER & MØDER

# Sommermenu 2024

## juni til og med august

*Sammensæt selv 1-3 retter*

### Forretter:

- Dampet hvide asparges med hollandaisesauce, sprød Skagensskinke og ærteskud
- Grillet blomkålssuppe med bagt torsk, sprøde croutons og ramsløgsole
- Tomatsalat med basilikumcustard, gammel knas, balsamicoglace samt frissésalat

### Hovedretter:

- Ærterisotto med hvide asparges, bagte cherrytomater og spæde gulerødder
- Havtaske, grillet grønne asparges, blancheret springløg, sauté af sommerens kål, nye kartofler slynget i persillesmør
- Skaftkotelet af gris, svampesoufle, grillede gulerødder, timiansauce og nye kartofler slynget i persillesmør
- Duet af kylling, confitteret lår, ballotine af bryst, aspargesflan, bagte tomater, syltede perleløg,

### Dessert:

- Rødgrød med vaniljeis, brændte mandler og chokoladeflager
- Givskud Zoos fortolkning af Eton mess med jordbær, blåbær, marengs & flødeskum
- Hindbærtærte med hvid chokoladeganache og tonkabønneis

## Pris pr. person ekskl. entré til GIVSKUD ZOO

*Min. 15 kuverter*

1 ret kr. 215,00

2 retter kr. 295,00

3 retter kr. 375,00

*Børn under 12 år: Halv pris*

*Børn under 3 år: Gratis*



**VILDT GODE  
FESTER & MØDER**

## Efterårsmenu 2024 september til og med november

*Sammensæt selv 1-3 retter*

### Forretter:

- Røget hellefisk, cremet skorzonerrod, fennikel og sprøde jordskokker
- Kartoffelcarpaccio med hindbærvinagrette, syltede perleløg, estragonmayo og frisk urtesalat
- Svampesuppe, sprød skinke, saltede nødder, urteolie & syltede bøgehatter

### Hovedretter:

- Bagt torsk, glaseret rødbeder, sprød bacon, peberrodscrudité, hertil persillestegte kartofler & sennepssauce
- Langtidsstegt porchetta, smørstegt græskar, græskarpure, rødvinssauce og pommes Anna
- Urtefarseret kyllingebryst, pastinakcreme, saltbagt selleri, sauté af spidskål, pommes fondant og rosmarinsauce
- Blomkåls-sellerirøsti på bund af chakalaka (en sydafrikansk grønsagsragout), sprød grønkål

### Dessert:

- Fragilitékage med mokka creme, saltet karamelis, skovbær og sprød crumble
- Gateau Marcel, brombær, hindbærsorbet & hindbærmarengs
- Creme brulee, bagte blommer & krystalliseret chokolade

## Pris pr. person ekskl. entré til GIVSKUD ZOO

*Min. 15 kuverter*

1 ret kr. 215,00

2 retter kr. 275,00

3 retter kr. 375,00

*Børn under 12 år: Halv pris*

*Børn under 3 år: Gratis*



VILDT GODE  
FESTER & MØDER



## Drikkevarer efter forbrug

Sodavand kr. 26,00 pr. flaske

Øl kr. 30,00 pr. flaske

Vin fra kr. 265,00 pr. flaske

## Tilkøb til buffeten:

Langtidsstegt oksefilet/erstat andet kød

Rosa stegt kænguru/erstat andet kød

Klassisk bearnaisesauce

## pris pr. kuvert:

45,-/30,-

35,-/25,-

20,-

## Tilkøb:

Småkager

Fylt chokolade

Kransekage

Ønsker I selv at medbringe kage

## pris pr. kuvert

15,-

25,-

25,-

25,-

## Natmad:

Charcuteri – Udvalg af danske salamier,

lufttørret skinke samt oste med tilbehør og brød

Lav selv hot dogs (2 stk pr. Pers.) med det hele

Pizza med skinke og ost/pepperoni og ost

Sæsonens suppe med hjemmebakket brød

## pris pr. kuvert:

95,-

65,-

65,-

65,-

## Praktiske informationer

booking@givskudzoo.dk  
Direkte Tlf. 76 71 02 57  
GIVSKUD ZOO Tlf. 75 73 02 22

Dette menukort er *ikke* en ordrebekræftelse.  
Du modtager en ordrebekræftelse og vores afbestillingsregler efter endelig bestilling  
hos GIVSKUD ZOO.

Menu er sammensat med forbehold for ændringer samt prisændringer

Har du spørgsmål, er du meget velkommen til at kontakte os.

