

Festmenu med helstegt pattegris

Velkomst

Lækker Mousserende vin serveres i champagneglas med bær/ + kr. 25.- pr. person

Foret

Varmrøget Norsk laks på rygeostcreme og grønt

Hovedret

Helstegt økologisk Bertel gris

Græsk tomat salat med feta

Melonsalat med blåbær og basilikum

Spidskålsalat i mormordressing

Årstidens grønne salat

Rucolasalat med hvidløgspesto

Pastasalat med soltørret tomater

Gratineret fløde kartofler

Pommes frites

Chips

Sauce af grisen

Dressinger og tilbehør m.m.

Dessert + kaffe og chokolade

Fudgy brownie med friske bær og bourbon Vanilje is og kaffe

Eller

Chokoladefontæne (7 etager) med friske jordbær, frugt, melon, slik og meget mere + 30.- pr. person

Kr. 425.- pr. person – Børn under 12 år kr. 375.-

Selskabets varighed 5 timer

Natmad fra 65.- pr. kuvert (forlængelse af arrangementet 1 time u/beregning)

Der tages forbehold for fejl, væsentlige prisstigninger og force majeure

Strandcafeen, Løjt feriecenter, Sandskærvej 580, 6200 Aabenraa, mail strandcafeen6200@gmail.com, tlf. 40135151

Vores gris er en Bertels gris – Økologisk gris med krølle på halen

Bertel Hestbjerg er kendt som en ildsjæl, der er dedikeret til sin økologiske griseproduktion, og han afprøver hele tiden nye måder at give grisene de bedst mulige forhold på. Det har indtil videre resulteret i en videreudvikling af økologien, hvor han går udover det gængse, økologiske regelsæt, hvad angår grisenes velfærd på fire specifikke punkter:

- Der er træer på faremarkerne, så grisene kan bolte sig mellem forskellige træsorter og finde føde samt søge ly for solen om sommeren.
- Pattegrisene får lov til at blive 10 uger hos deres mor i stedet for de syv uger, der er standarden for økologiske grise.
- En wellness-zone, som består af et 55m² afgrænset område, hvor grisene kan rode i en blanding af rødde og flis.
- Der anvendes grovfoder med økologiske rodfrugter.