

Service er leveret af:

**BENT BRANDT**

*Godt Grej til gastronomi*

## KØKKEN 2 - HOTEL- OG RESTAURANTSKOLEN

FREJ REFFSTRUP / MARIE RASMUSSEN

### TJENER 2 - TECH COLLEGE

SOFIE BJERRE CHRISTENSEN / JOSEFINE FRØKJØR-JENSEN

#### Forret

*Havtaskehaler stegt på ben • Serveret med ravioli med fyld af blåmuslinger og havtaskekæber • Braiseret fennikel • Samt muslingsauce*

*Pouilly-Fuissé, Domaine Perrachon, Bourgogne, Frankrig 2020*

#### Hovedret

*Tournedos af ungvæg, rosastegt kalvelever, pandestegt bok choy  
Ovnbagt pastinak med citroncreme • Kartoffel med fyld af 'Kry' og rygeost •  
Sauce Choron samt sauce Soubise*

*Chianti Classico, Riserva Black, Rocca Delle Macie, Toscana, Italien 2018*

#### Ost fra Arla Unika

*Jacobsen Yakima IPA*

#### Dessert

*Panchino • Med fyld af "Efterglød" • Glaseret æble • Paranød  
Á Part • Friskost creme • Gele af blodgrape*

*RöS, Solaris/Muscaris, Dyrehøj Vingård, Danmark 2019*

