

# SÆRARRANGEMENT

## AFTERNOON TEA

SENSOMMER 2024

### 1. SERVERING

#### ØSTERS

Hertil vinaigrette, skalotteløg og grillet citron.

#### BLINIS M. CAVIAR

Boghvede blinis med friskost og Baerii Caviar.

#### SKALDYRSALAT

Serveret i sprød krustade, toppet med urter.

#### AGURK PÅ ENGELSK MANÉR

Klassisk engelsk tea sandwich med agurk, dild og flødeostcreme.

#### SANDWICH MED LAKS

Tea sandwich på fynsk facon med røget laks og rygeostcreme.

### 2. SERVERING

#### NYBAGTE SCONES

Serveres med hjemmelavet marmelade, pisket smør og lemon curd.

#### BLOMME TÆRTE

Sprød mørdejsbund fyldt med klassisk mazarinfyld og saftige sensommer blommer toppet med vaniljecreme og kandiserede blommer.

#### HINDBÆR MACARON

Fransk macaron fyldt med hindbærgarnache.

#### FRAGILITÉ A LA SWARTZWALDER KIRSCH

Fragilité med fyldig chokoladecreme og kirsebærkompot tilsmagt med rom samt en fløjlsblød vaniliemousse.

#### SOLBÆR FLØDEBOLLE

Flødebolle på marcipanbund med fyld af luftigt vaniljeskum med solbær overtrukket med hvid chokolade.

GRAND HOTEL