

Buffet

Stenbiderrogn med karse creme, jordskok og radise.

Gråsten haner, stegt bryst og lår farseret med smag af ramsløg.

Kalveculotte med kalvejus.

Nye kartofler stegte og vendt i ruccola olie med pinjekerner.

Glaseret gulerødder persille.

Tærte med grønne asparges gedeost og rosmarin.

Tomat Carpaccio med parmesan.

Den klassiske Gâteau Marcel chokoladekage,
friske jordbær og jordbærsorbet.

Brød kan være med tomat, safran, sesam,
Timian eller bare helt alm. Hvede brød.

Kr. 300,- pr. cov.

Buffet

Rimmet laks med asparges vendt i mild senneps mayonaise.

Røget okse med avocado og tomat relish

Kalvemørbrød med jus.

Hjerte salat og spinat med rødbedekompot, crouton af rugbrød, peberrod og emulation af raspolie.

Nye Danske kartofler (sæson) med løvstikke.

Quiche med rødløg og parmaskinke.

Brie de meaux med rabarber – jordbær chutney.

Creme Brulleé hertil bær, sorbet og lidt sprødt.

Brød kan være med tomat, safran, sesam,
Timian eller bare helt alm. Hvede brød.

Kr. 348,- pr. cov.

Buffet

Terrin af hvid fisk med krabbesalat og en ørred persille olie.

Kold agurk suppe med mynte.

Oksemørbrad med bagte rødløg og glace.

Stegt kartoffel gratineret med parmesan.

Sprøde grøntsager vendt i mild senneps creme.

Salat af hvide og grønne asparges.

Spidskål vendt i drænet yoghurt med sesam.

Rabarber Trifli - Crepe med hvid chokolade, citron vanilje glace og karamel nødder samt vanilje is creme.

Brød kan være med tomat, safran, sesam, Timian eller bare helt alm. Hvede brød.

Kr. 368,- pr. cov.

Det er mulig at få sammensatte buffeter fra kr. 300,-

Disse ovenstående Buffeter er kun ment som forslag fra min side.

Ønsker De at Forret eller Dessert anrettes og serveres på tallerken, tillæg Kr. 25,- pr. cov.