

BUFFET 2023

JANUAR – FEBRUAR – MARTS

Buffet I

Jordskoksuppe med røget bacon
Malt graved okseinderlår med sprøde rødder og frisee
Bagt hvid fisk med muslingesauce og urter
Varmrøget laks med fennikelsalat

Langtidsbagt kalvetykkam med pebersauce
Oksefilet med stegte pastinakker og persille
Kalkuncuvette med bacon og perleløg
Kartoffelgratin rørt med brunet smør og hvidløg
Salat af bønner, rødløg og urter
Salat af rå rodfrugter med grønkål og maltolie

Æblekompot i lag med vaniljeskum og makroner
Kompakt chokoladekage med marineret havtorn

Pris pr. person 395,-

Buffet II

Jordskoksuppe med røget bacon
Blåmuslinger dampet med pilsner og urter
Torskerogn rørt med cremefraiche og krydderurter, hertil croutons
Letrøget kalvecarpaccio med skud og vesterhavsost

Bagt fisk serveret med blomkålspuré og hasselnødder
Mørbrad af dansk landgris på syltet savojkål
Langtidsbagt kalvetykkam med pebersauce
Oksefilet med stegte rodfrugter og persille
Kartoffelgratin rørt med brunet smør og hvidløg
Salat af bønner, rødløg og urter
Salat af rå rodfrugter med grønkål og maltolie

Æblekompot i lag med vaniljeskum og makroner
Kompakt chokoladekage med marineret havtorn
2 unika oste med sylt og rugflager

Pris pr. person 435,-

BUFFET 2023

APRIL – MÅJ – JUNI

Buffet I

Kold tomatsuppe med cremefraiche
Kroketter af okse og svampe med urtermayo
Rødbede marineret laks med ærtepesto
Grillede grønne asparges med rygeostecreme og rugbrødskrummer

Sæsonens fisk, bagt og serveret med ramsløgsolie
Braiseret oksebryst i peberrodssauce serveret med stegte forårsløg
Stegt kalvetyksteg med syltede rødløg
Kartofler stegt med hvidløg og maltsmør

Marinerede kartofler med rødløg og krydderurter
Salat af spidskål vendt med salte mandler og tørrede bær

Passionsfrugt tiramisu med grøn the
Brownie med bærsaue

Pris pr. person 395,-

Buffet II

Kold tomatsuppe med cremefraiche
Kroketter af okse og svampe med urtermayo
Rødbede marineret laks med ærtepesto
Grillede grønne asparges med rygeostecreme og rugbrødskrummer

Bryst af dansk landgris stegt med æble BBQ på spidskål
Sæsonens fisk, bagt og serveret ramsløgsolie
Stegt kalvetyksteg med syltede rødløg
Frikassé af kalv med forårsgrønt
Kartofler stegt med hvidløg og maltsmør

Marinerede kartofler med rødløg og krydderurter
Salat af spidskål vendt med rapsolie og tørrede bær

Passionsfrugt tiramisu med grøn the
Brownie med bærsaue
2 unika oste med sylt og rugflager

Pris pr. person 435,-