

RECEPTION 2023

GRØNT

Små bagte kartofler med rygeost
Edemamepaté med syltede bøgehatte
Lune grøntsagstærter med syltede rodfrugter
Røget auberginecreme på crouton
Kikærtekrebnet med urtemayo
Kold tomatsuppe med cremefraiche

FISK

Let ristet tun, marineret og serveret med syltede rødæg
Varmrøget laks rørt med urter lagt på crouton
Røget hellefisk med æble/selleri salat
Lune fiskedeller, stegt med røget laks og urter

KØD

Kyllinge "sticks" med sesam og humus
Skagen skinke rørt med hvidløgsmayo og urter lagt på rugbrød
Rørt kalvetatar på ristet brød
Wraps med pulled pork og tzatziki
Bresaola med marinerede svampe
Frikadeller med surt
Kroketter af okse med krydderurtemayo
Lune lamme-frikadeller stegt med tørret tomat og persille
Kyllingeleverpostej med sprødt kyllingeskind

OST OG SØDT

Creme af blå ost på sprødt rugbrød
Unika gammelknas på rugkiks
Bær/frugttærter efter sæson
Chokoladetrøfler
Små muffins

Vælg 5 retter 250,- pr. person

Derefter 45,- pr. ret pr. person

Minimum 25 personer