

Buffeter 2025

April – Maj – Juni

Buffet I

Kold tomatsuppe med cremefraiche
Kroketter af okse og svampe med urtemayo
Rødbede marineret laks med ærtepesto
Tærte med salat af asparges, rygeost og hjertesalat

Sæsonens fisk, bagt og serveret med kapers vinaigrette
Braiseret oksebryst i peberrodssauce
Stegt kalvetyksteg med syltede rødløg
Smør stegte kartofler vendt med estragon
Salat af blomkål, koldpresset rapsolie, salte kerner og syltede rødløg
Salat af tomat, agurk og mozzarella

Hindbær mousse i mørdej med hvid chokolade
Kærnemælks panna cotta med bærkompot og sprød fragelite

Pris pr. person 415,-

Buffet II

Kold ærtesuppe med cremefraiche
Skagenskinke med ramsløgsmayo og sprøde salater
Rødbede marineret laks med ærtepesto
Tærte med salat af asparges, rygeost og hjertesalat

Sæsonens fisk, bagt og serveret med kapers vinaigrette
Stegt kalvetyksteg med syltede rødløg
Panko panerede kyllingelår med ratatouille
Frikassé af kalv med forårsgrønt
Smør stegte kartofler vendt med estragon
Salat af blomkål, koldpresset rapsolie, salte kerner og syltede rødløg
Salat af tomat, agurk rødløg og mozzarella

Rabarber tiramisu med grøn the og brændt hvid chokolade
Blondie med bærkompot
2 danske oste med sylt

Pris pr. person 455,-