

## Buffeter 2025

Juli – August – September

### Buffet I

Kroketter kartoffel og let saltet kuller med urtemayo  
Varmt røget laks med syltede rødløg og friterede kapers  
Tynde skiver skagenskinke med pesto  
Kalvecarpaccio med vesterhavsost og rucola

Grillet oksebavette med estragonmayo  
Sæsonens fisk bagt og serveret med blomkålpure med brunet smør  
Lammekølle med tomat bygotto  
Knuste kartofler med forårsløg og persille  
Pastasalat med feta, oliven og feta og soltørrede tomater  
Quinoa salat med bønner og granatæblekerner

Jordbær/rabarbertrifli med makroner og vaniljeflødeskum  
Karamelliseret citrontærte med creme af tongabønne  
Pris pr. person 415,-

### Buffet II

Sprød butterdej med skaldyrssalat  
Varmt røget laks med syltede rødløg og friterede kapers  
Tynde skiver skagenskinke Pesto  
Kalvecarpaccio med vesterhavsost og rucola

Frikassé af kalvebryst med sæsonens grønt  
Sæsonens fisk bagt og serveret med skaldyrssauce  
Grillet oksebavette med estragonmayo  
Lammekølle med tomat bygotto  
Knuste kartofler med forårsløg og persille  
Pastasalat med feta, oliven og feta og soltørrede tomater  
Quinoa salat med bønner og granatæblekerner

Jordbær panna cotta med lakridsmarinerede blåbær  
Nøddetærte med cremefraiche 48%  
2 unika oste med sylt og rugflager

Pris pr. person 455,-