

Reception 2025

Lette retter/snacks serveret på buffet.

Grønt

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

Fisk

Let ristet tun, marineret & serveret med syltede rødæg.
Varmrøget laks rørt med urter lagt på crouton.
Røget hellefisk med æble/selleri salat.
Lune fiskedelle, stegt med røget laks & urter.
wraps med koldt røget laks & rygeost

Kød

Panko paneret kylling med humus.
Skagen skinke med grov pesto lagt på rugbrødscrouton.
Rørt kalvetatar på ristet rugbrød.
Wraps med pulled pork & tzatziki.
Bresaola med marinerede svampe.
Frikadeller med surt.
Kroketter af okse med krydderurtemayo.
Lune lammefrikadeller stegt med tørret tomat og persille.
Kyllingelevercreme med sprødt kyllingeskind.

Ost og sødt

Creme af blå ost på sprødt rugbrød.
vesterhavsost med brændenælde knækbrød.
Bær/frugttærter efter sæson.
Chokolade trøfler.
Små muffins.

Vælg 5 retter 275,- pr. person.

Derefter 50,- pr. ret pr. person.

Minimum 25 personer.