

Elegant buffet 2026

Tilbydes hele året

Skaldyrsbisque med malt og pilsner
Bresaola og Skagen skinke med syltede rødløg samt pesto
Lynstegt tun i sort sesam, med syltede rødløg og
Røget og let saltet laksetatar rørt med rygeost og kapers

Kalvefilet med maltstegte rødder
Hopballemølle kyllingebryst serveret på svamperisotto
Årstidens fisk, bagt og serveret med fennikel crudite og olivenolie
Dry-aged oksehøjreb med pebersauce og friterede rødder
To salater efter sæson
En varm og en kold kartoffel

Udvalg af danske oste med brændenælde knækbrød og sylt
Passionsfrugt mousse med brænd hvid chokolade
Kompakt chokoladekage med bærkompot
Karamelliseret nøddetærte med vaniljecreme

Buffeten serveres med lyst brød, smør og maltsmør

Pris pr. person 585,-