

Buffet 2026

Januar – Februar – Marts

Buffet I

Jordskoksuppe med røget bacon
Malt graved okseinderlår med sprøde rødder og frisée
Bagt hvid fisk med blåmuslinger og urter
Varmrøget laks med fennikelsalat og pesto

Braiseret kalvetykkam med pebersauce
Oksefilet med glaserede løg
Hopballemølle kyllingebryst med ristet blomkålspuré
Malt stegte kartofler med hvidløg
Salat af bagt græskar, timian og frisee
Salat af kikærter, svampe og krydderurter

Blondie med brombærkompot
Tiramisu med mørk chokolade og kaffe

Pris pr. person 435,-

Buffet II

Jordskoksuppe med røget bacon
Blåmuslinger dampet med pilsner og urter
Varmt røget laks med friterede kapers og syltede æbler
Letrøget kalvecarpaccio med urter og vesterhavsost

Bagt fisk serveret med blomkålspuré og hasselnødder
Mørbrad af dansk landgris på syltet savojkål
Langtidstilberedt kalvespidsbryst med pebersauce
Oksefilet med stegte rodfrugter og persille
Bagt kartoffelmos rørt med urter og hvidløg
Salat af spidskål med oliven og soltørrede tomater
Salat af kikærter, svampe og krydderurter

Blondie med brombærkompot
Tiramisu med mørk chokolade og kaffe
2 danske oste med sylt og rugflager

Pris pr. person 475,-