

Buffeter 2026

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 brunet smør
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, rødløg og mozzarella

Hindbær mousse kage med hvid chokolade
Brownie med bærkompot

Pris pr. person 435,-

Buffet II

Kold ærte/avocadosuppe med hvidløgscROUTONS
Skagensskinke 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
Brownie med bærkompot
2 danske oste med sylt

Pris pr. person 475,-