

Buffeter 2026

Juli – August - September

Buffet I

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

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

Jordbær/rabarbertrifli med makroner og vaniljeflødeskum
Karamelliseret nøddetærte med creme af tongabønne
Pris pr. person 435,-

Buffet II

Sprød butterdej med skaldyrssalat
Varmt røget laks med syltede rødløg og friterede kapers
Tynde skiver skagenskinke med brændenældepesto
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 soltørrede tomater
Quinoa salat med bønner og granatæblekerner

”Koldskåls” pannacotta med hindbær og lakridsflager
Karamelliseret nøddetærte med creme af tongabønne
2 danske oste med sylt og rugflager

Pris pr. person 475,-