

Buffeter 2026

Oktober – November - December

Buffet I

Græskarsuppe med malt og pilsner
Hellefisk rørt med kapers og urter, serveret i butterdej
Enebær graved okseinderlår med sprøde rødder
Bagt laks på pesto og fennikel

Friterede kugler af andeconfit med tranebærkompot
Bagt sæson fisk med urteolie og sprøde jordskokker
Okseculotte med mash af sødekartofler og timian
Pastasalat med ristede svampe og urter
Salat af perlebyg, valnødder og grønkål

Æbletærte med kanel og unika fraiche 48%.
Mørk chokolademousse med marinerede brombær

Pris pr. person 435,-

Buffet II

Græskarsuppe med malt og pilsner
Bagt laks på pesto og fennikel
Svamperisotto med trøffelolie og sprøde rødder
Hellefisk rørt med kapers og urter, serveret i butterdej

Friterede kugler af andeconfit med tranebærkompot
Kalvefilet med svampecreme
Vildtragout med vinterens grønt
Bagt sæson fisk med urteolie og sprøde jordskokker
Pommes Anna med krydderurter
Pastasalat med ristede svampe og urter
Salat af perlebyg, valnødder og grønkål

Æbletærte med kanel og unika fraiche 48%
Mørk chokolademousse med marinerede brombær
2 slags danske oste med sylt

Pris pr. person 475,-