

Sammensæt buffet

A - Forretter

- Tunmousse m/ rejer, æg, asparges & dildcreme.
- Røget laks m/ krydderurterøræg, asparges & ørredrogn.
- Varmrøget laks m/ æble-, druecreme & valnødder.
- Spinatvafler m/ krebsehalesalat.
- Rejecocktail m/ grønne asparges & caviar.
- Tigerrejespyd m/ aioli.
- Spinatsalat m/ røget kalkun, hindbær, nødder, ostetern & hindbær-vinaigrette.
- Cæsarsalat m/ stegt kylling, cherrytomater & parmasan.
- Røget dyrekølle m/ stegte peberfrugter, ribs & pistacienødder.
- Små glas m/ pulled pork rilette & persilleskum.
- Rødbedeblinis m/ peberrodscreme & roastbeef + Rødløgsblinis m/ aioli & kyllingekebab.

B - Hovedretter/kød

- Ramsløgsmarineret kalveculotte.
- Orangemarineret svinemørbrad.
- Langtidsstegt kalvefilet.
- Rosmarinkrydderet lammekølle fyldt m/ hvidløg & persille.
- Mørbradgryde m/ pølser & bacon.
- Marineret oksecuvette.
- Sprængt kalkuncuvette.
- Smør- & nødestegt unghanebryst.
- Krydderfriskostfyldt unghanebryst.
- Fyldt svinekam m/ nødder, champignon & abrikoser.

C - Kartoffel/tilbehør

- Små smørstegte persillekartofler m/ svampesauce.
- Honningstegte rodfrugter.
- Hasselbagte kartofler m/ bearnaisesauce.
- Pestostegte små kartofler m/ rødvinssauce.
- Flødekartofler.
- Flødekartofler m/ pesto & mozzarella.
- Varm kartoffelsalat.
- Kartoffelsalat m/ creme fraiche & purløg.
- Grøn kartoffelsalat m/ ærter, basilikum & grønne asparges.

D - Salater

- Årstidens salat m/ dressing.
- Coleslaw m/ æbler.
- Radise-/valnødde- salat m/ blåskimmel minitoast.
- Tomat-/rødbede- salat m/ feta & mynte.
- Salat m/ gule-/røde cherrytomater, mozzarellekugler & stilk kapers.
- Babysalat m/ nektariner - saltede mandler - Parmesan ost.
- Fuldkorns pastasalat m/ champignon & broccoli.
- Ruccula m/ ristede svampe, bær & ostetern.
- Salat m/ vandmelon - græskarkerner - feta.
- Tzatziki.
- Græsk tomatsalat.
- Speltkernesalat m/ nødder.
- Salat m/ marinerede pærer, rosa peberkorn & brød crunch.
- Bulgursalat m/ råsyltede peberfrugter & kokos.
- Bønnesalat m/ stegte peberfrugter & honningglaserede valnødder.

E - Desserter

- Chokolademousse tærte m/ jordbærpuré.
- Hyldeblomst-/oste- kage m/ bær & frugt.
- Tærte m/ chokoladebund m/ kiwi & appelsincreme.
- Skovbærtærte på mazarinbund & creme fraiche.
- Tiramisu kage m/ friske frugter.
- Rabarbertriffler m/ nøddemarengs & hyldeblomstskum.
- Bagt æbletærte m/ brombærcreme.
- Brownies m/ marinerede druer.
- Islagkage m/ kirsebærlikør, chokoladestykker & chokoladesauce.
- Islagkage m/ tranebær, hyldeblomst & karamelsauce.
- Islagkage m/ krokant, appelsin & chokoladesauce.

Inkl. langtidshævet brød og smør.

Minimum 30 kuverter.

Buffet 1

2 x A + 1 x B + 1 x C + 2 x D + 1 x E

Pris pr. kuvert kr. 239,-

Buffet 2

2 x A + 2 x B + 1 x C + 3 x D + 2 x E

Pris pr. kuvert kr. 279,-