



1. BUFFETFORSLAG

~

FORRET

Varmrøget laks fra Kildens Rygeri anrettet på salat, hertil mandelpesto,
balsamico glace, marinerede urter, samt brød og smør

HOVEDRET

Langtidsstegt oksefilet

Bryst af unghane a la coq au vin med perleløg og svampe

Rosastegt kalvefilet med ratatouille

Mos af kartofler og selleri

Flødebagte, små kartofler med forårsløg og peberfrugt

Tomatsalat af bagte tomater med bøffelmozzarella

Salat med kål og pære vendt i senneps vinaigrette

Rødvinsky

DESSERT

Hjemmelavet islagkage

Serveret med råsyltede solbær og chokoladecreme

Pris pr. person kr. 298,00

Min. 20 personer



2. BUFFETFORSLAG:

~

FORRET

Cremet jordskokkesuppe serveret med ristet bacon, purløgssmør og brød

HOVEDRET

Skinke stegt med appelsin og balsamico

Braiseret kalveculotte

Bryst af unghane a la coq ua vin med perleløg og svampe

Ovnbagt torskeryg med rødbede saute

Småkartofler bagt i fløde med løg og peberfrugt

Varm kartoffelsalat med bacon og tranebær

Langtidsbagte rodfrugter med krydderurter

2 slags friske salater med dressing

Skysauce

DESSERT

Hjemmelavet islagkage

Serveret med råsyltede solbær og chokoladecreme

Pris pr. person kr. 328,00

Min. 20 personer



3. BUFFETFORSLAG:

~

FORRET - SERVERET PÅ TALLERKEN

Varmrøget laks med balsamico glace, tigerrejer i honning og chili marinade, sprængt kalvefilet med farindressing anrettet med salater vendt i citronolie, friske asparges samt marinerede urter, lime og brød

HOVEDRET - SERVERET PÅ BUFFET

Helstegt dansk oksehøjrebsfilet
Unghanebryst eller fasan farseret med krydderurter og trøffel
Grillet lammekrone
Små nye kartofler bagt i fløde med løg og peberfrugt
Stegte kartofler med krydderurter
Broccolisalat
Bagte rodfrugter med timian
Pastasalat med soltørrede tomater, oliven og pesto
Linsesalat med mozzarella og basilikum

DESSERT

Hjemmelavet chokoladekage med marinerede frugter og hjemmelavet fløde parfait samt appelsinsirup

Pris pr. person kr. 298,00

Min. 20 personer