

Køkkenchefens buffet

Forretter på buffet

- Varmrøget laks med sort peber og sauce verte
- Citron/dildmarinerede rejer med rød dressing
- Cremet kyllingesalat med asparges og bacon
- Brød og smør



Hovedretter på buffet

- Langtidstegt kalvemørbrad med årstidens grøntsager.
- Stegt hopballe kyllingebryst med dijonsauce og sauteret grønt
- Køkkenchefens hjemmelavede flødekartofler med hvidløg og estragon
- Små ristede kartofler med persille og sauce demi glace
- To af møllesøens lækre blandede salater.



Desserter på buffet

- Køkkenchefens hjemmelavede Daim islagkage med syltede bær
- Pæretærte med hvid chokolade og hindbærcreme
- Chokolademousse med bær

Menuerne kan variere en smule fra ovenstående.

Pr. person kr. 455
Børn under 10 år ½ pris
Børn under 3 år uden beregning

Opdækning / blomster 15 kr. pr gæst

Restaurant Møllesøen – ved Hopballe Mølle Hopballevej 56 · 7300 Jelling ·
Tlf. 75 85 32 56 moellesoeen.dk ·